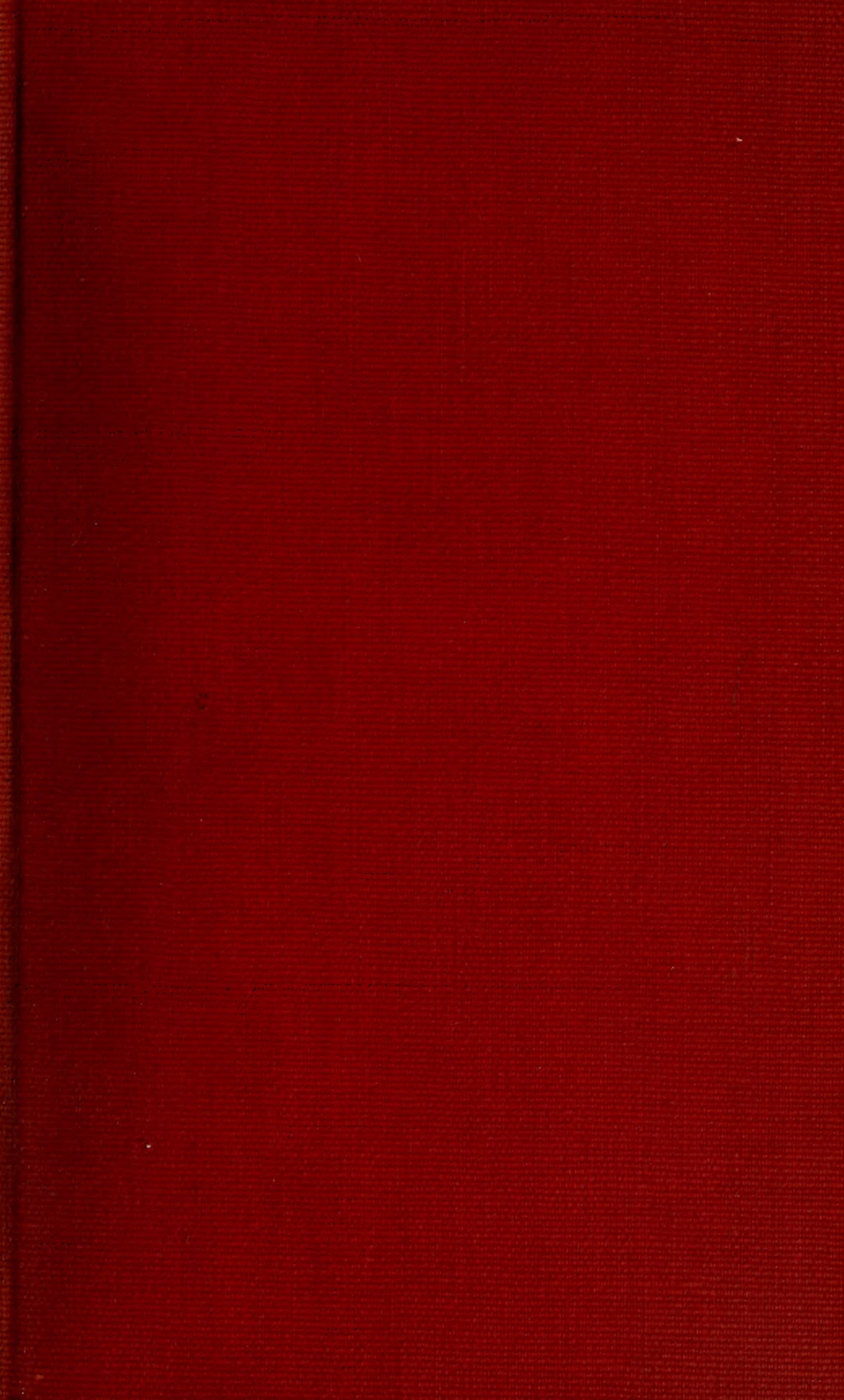
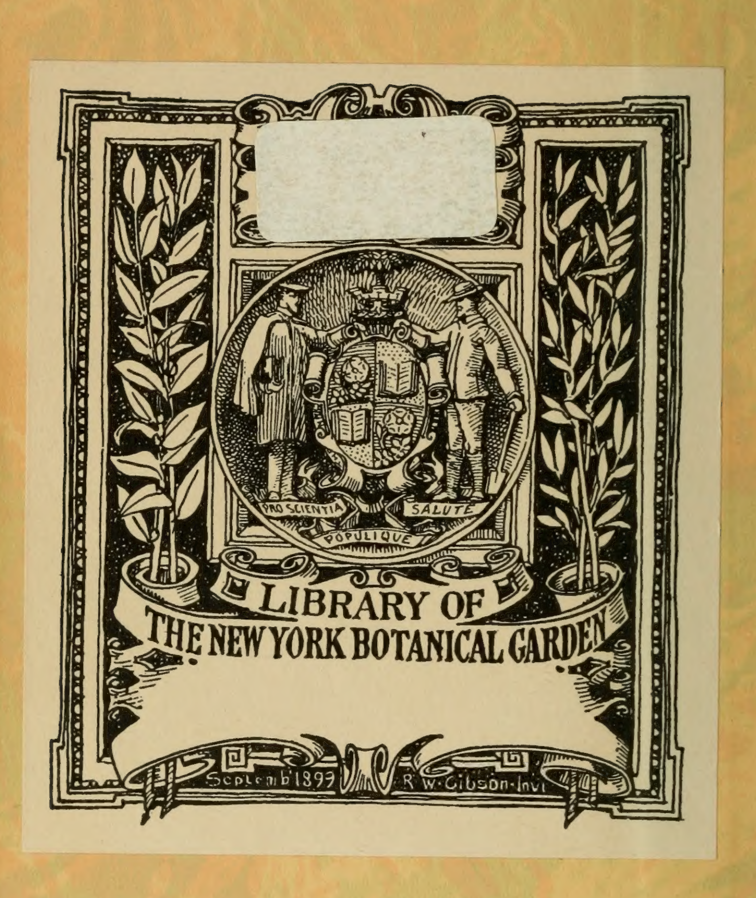




PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Septemb 1899
R. W. Gibson Invt



MANUEL COMPLET

DU

JARDINIER;

Par M. Louis Noisette.

TOME DEUXIÈME.

2me partie.

PARIS,

ROUSSELON, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE D'ANJOU-DAUPHINE, N° 9.

1825

Bâche à Ananas.

Pl. 12.

Fig. 3.

Fig. 2.

F. 1.

C D A a a a G b A B E I I F H B*.

DU JARDIN POTAGER.

En traitant cette branche importante de l'horticulture, nous avons dû la considérer sous tous ses points d'utilité ; nous ne nous sommes donc pas bornés à enseigner la culture seulement des végétaux employés en cuisine, mais bien de tous ceux qui entrent dans la plantation d'un jardin potager. Les plantes aromatiques qui n'appartiennent pas exclusivement à la médecine, et qui sont d'un usage journalier dans l'économie domestique, devaient naturellement entrer dans notre cadre ; aussi les y trouvera-t-on toutes.

Quelques arbres et arbrisseaux semblent appartenir plus particulièrement à cette division qu'aux arbres fruitiers : par exemple, le câprier, dont on confit les fleurs au vinaigre avant leur épanouissement ; le laurier, dont la feuille sert à aromatiser les ragoûts ; le cerisier-laurier-cerise, dont les cuisinières font si imprudemment usage pour communiquer un goût d'amande au lait bouilli, etc. Cependant nous ne les avons fait entrer ni dans le jardin potager, ni dans le verger, parce qu'étant obligés de les décrire et d'enseigner leur culture dans l'histoire des familles formant les derniers volumes de cet ouvrage, nous aurions fait une répétition inutile.

Quelques-uns de nos lecteurs seront peut-être étonnés de trouver nos plantes potagères arrangées dans l'ordre alphabétique, tandis que la plupart des auteurs qui ont écrit avant nous sur cette matière se sont efforcés de les classer méthodiquement dans l'ordre de leurs affinités, soit dans l'usage, soit dans la culture. Nous répondrons naïvement à cela que la chose a été au-dessus de nos forces, et que nous croyons même qu'un classe-

ment rigoureusement analytique est impossible ; nos lecteurs en seront peut-être convaincus comme nous, quand ils sauront qu'on cherche ce classement depuis plus de cinquante ans au Jardin des Plantes de Paris, sans avoir pu encore en trouver un satisfaisant.

Citons un exemple des difficultés que l'on rencontre à chaque pas. Supposons que le chou, la plante la plus répandue et une des plus utiles de nos potagers, doit nous occuper pour lui chercher un classement. Avez-vous adopté une méthode fondée sur l'usage auquel on emploie chaque végétal ? Vous trouverez, 1° que, dans le chou-rave, on ne mange que le collet de la racine ; 2° dans le chou-cabu, les feuilles seulement ; 3° dans le chou-fleur, la tige et les fleurs ; 4° dans le chou-colza, on ne se sert que de la graine dont on fait de l'huile. Mettrez-vous le chou dans les plantes à racines comestibles ? à feuilles comestibles ? à fleurs comestibles ? etc. La plus grande partie des plantes potagères est dans ce cas.

Mais si l'on veut classer les plantes selon leurs analogies de culture, la chose devient encore plus impraticable ; car la culture de la même plante varie selon l'usage qu'on en veut tirer, l'époque où l'on désire la récolter, les climats où on l'élève, la qualité du terrain où on la soigne, et la variété à laquelle elle appartient.

On a proposé de grouper les plantes potagères dans l'ordre des familles naturelles de Jussieu ; mais, lorsqu'on veut effectuer ce classement, on opère des rapprochemens si bizarres sous les rapports de l'usage et de la culture, qu'on se voit forcé d'y renoncer.

D'ailleurs, convenons d'une chose, c'est qu'un classement scientifique, quant au potager, est tout-à-fait inutile, et ne sert qu'à satisfaire l'esprit sans rien apprendre au cultivateur. Il y a plus, il a le grave inconvénient de rendre les recherches difficiles dans un livre, et il n'est pas praticable sur le terrain. Cependant, pour satisfaire

toutes les classes d'amateurs; et, pour montrer aux élèves la route sur laquelle tous les cultivateurs ont fait naufrage, sans en excepter mon défunt ami le savant professeur M. Thouin, nous allons donner le tableau de sa classification par ordre d'usage, puis un autre tableau dans lequel nous nous sommes efforcés de ranger les plantes potagères dans un ordre fondé sur leurs analogies de culture, et enfin un troisième dans lequel elles sont classées, mois par mois, en raison des époques auxquelles on les plante ou sème.

CLASSIFICATION DES PLANTES POTAGÈRES

DANS L'ORDRE DE LEURS USAGES.

PREMIÈRE DIVISION.

CELLES DONT LES FEUILLES, LES CÔTES, OU LES TIGES SONT COMESTIBLES.

PREMIÈRE SECTION.

CELLES QUI SE MANGENT CUITES.

1°. *Seules, ou avec des assaisonnemens.*

Champignon, asperge, houblon, pourpier, cardon, céleri-rave, poirée, rhubarbe, chou-marin, chou, laitue, chicorée, oseille, épinard, baselle, tétragone;

2°. *En assaisonnement.*

Champignon, arroche, céleri, chicorée, estragon, laitue, chou, oseille, persil, poirée, pourpier, fenouil, sarriette, sauge, cerfeuil, poireau.

DEUXIÈME SECTION.

CELLES QUI SE MANGENT CRUES.

1°. *En salade.*

Céleri, chicorée, laitue, chou, cresson, mâche, picridie;

2°. *En fourniture.*

Céleri, cerfeuil, corne-de-cerf, cresson, estragon, moutarde, trique-madame, perce-pierre, persil, pimprenelle, pourpier, roquette, spilanthe, alléluia, basilic, cochléaria, menthe, tanaisie-baume, fenouil (ses jeunes tiges blanchies).

DEUXIÈME DIVISION.

CELLES DONT LES FLEURS SONT COMESTIBLES EN TOUT OU EN PARTIE.

1°. *Cuites.*

Artichaut, chou-fleur, chou-brocoli;

2°. *Crues et en fourniture de salade.*

Capucine, bourrache, buglose.

TROISIÈME DIVISION.

CELLES DONT LES FRUITS SONT COMESTIBLES.

PREMIÈRE SECTION.

FRUITS CHARNUS, SUCCULENS.

1°. *Ceux que l'on mange crus.*

Ananas, fraise, piment, concombre, pastèque, melon;

2°. *Ceux qui se mangent cuits.*

Courge, concombre, tomate, piment, melongène;

3°. *Ceux qui se confisent au vinaigre.*

Concombre, melon, piment.

DEUXIÈME SECTION.

1°. *Ceux à graines farineuses.*

Arachide, dolique, fève, gesse, haricot, lentille, macre, maïs, pois, vesce blanche.

2°. *Ceux à graines sèches et aromatiques.*

Anis, coriandre, fenouil, moutarde.

QUATRIÈME DIVISION.

PLANTES A BULBES, OGNONS OU RACINES COMESTIBLES.

1°. *Celles dont on mange les bulbes et ognons.*

Ognon, ail, ciboule, ciboulette, échalotte, poireau;

2°. *Celles dont on mange les tubercules.*

Orchis, topinambour, pomme de terre, souchet, truffe;

3°. *Celles dont on mange les racines.*

Patate, betterave, carotte, panais, céleri-rave, chou-rave, chervis, navet, raifort, raiponce, rave, salsifis, scorsonère.

CINQUIÈME DIVISION.

PLANTES AROMATIQUES.

1°. *Celles que l'on prend en infusions theiformes.*

Absinthe, ambroisie, sauge, mélisse, angélique, hyssope;

2°. *Celles que l'on confit au sucre, ou dont on fait des liqueurs.*

Absinthe, angélique, anis, coriandre, menthe poivrée, fenouil;

3°. *Celles qui servent d'épices ou d'assaisonnement.*

Basilic, coriandre, cochléaria de Bretagne, fenouil, sarriette, thym, sauge, anis, menthe;

4°. *Celles que l'on distille pour en préparer des eaux de salubrité.*

Hyssope, lavande, mélisse, romarin;

5°. *Celles antiscorbutiques.*

Cochléaria, cranson, cresson de fontaine.

TABLEAU DES ANALOGIES DE CULTURE.

PREMIÈRE DIVISION.

PLANTES QUE L'ON CULTIVE ET RÉCOLTE DANS L'INTERVALLE DU PRINTEMPS A L'HIVER.

PREMIÈRE SECTION.

CELLES QUE L'ON MULTIPLIE ANNUELLEMENT DE SEMENCES.

1°. *Celles que l'on sème dans les eaux.*

Macre flottante;

2°. *Celles que l'on sème et cultive sur couche.*

Champignon, gombo, melongène, melon;

3°. *Celles que l'on sème sur couche pour être replantées en pleine terre.*

(A. Exposition très-chaude; plantes dont on ne récolte que les fruits.)

Concombre, citrouille, tomate, piment;

(B. Exposition ordinaire; plantes que l'on butte ou lie pour faire blanchir, et dont on ne récolte que les feuilles.)

Cardon, céleri, chicorée, laitue;

(C. Exposition ordinaire; plantes qu'on ne fait pas blanchir.)

Chou, basilic;

4°. Celles que l'on sème en pleine terre en sillons ou à la volée.

(A. Semis en sillons dans une terre très-meuble et très-profonde pour faciliter le développement des racines.)

Navet, rave, betterave, carotte, panais, chervis ;

(B. Semis à la volée. Plante cultivée pour graine seulement.)

Moutarde ;

(C. Semis en sillons régulièrement espacés. Plantes qui ont des dispositions à grimper, et dont il faut ramer la plupart.)

Haricot, pois, lentille, gesse, vesce blanche, fève, capucine ;

(D. Semis en sillons, légèrement recouvert. Plantes non grimpantes, que par conséquent on ne rame pas.)

Cresson, roquette, picridie, cerfeuil, pourpier, corne de cerf, trique-madame, spilanthe, mâche, arroche, poirée, épinard, tétragone, ciboule, poireau, ognon, arachide, bourrache.

DEUXIÈME SECTION.

CELLES QUE L'ON MULTIPLIE ANNUELLEMENT DE RACINES OU BULBES.

1°. Celles que l'on plante en pleine terre.

(A. Multiplication de bulbilles ou caïeux.)

Ail, échalotte ;

(B. Multiplication par les tubercules.)

Pomme-de-terre, topinambour, souchet ;

2°. Celle que l'on plante dans des couches.

Patate.

DEUXIÈME DIVISION.

PLANTES QUI DOIVENT RESTER EN TERRE UN OU PLUSIEURS HIVERS, ET QUI EXIGENT DES SOINS PARTICULIERS PENDANT LA MAUVAISE SAISON.

PREMIÈRE SECTION.

MULTIPLICATION ORDINAIRE PAR RACINES OU OEILLETONS.

1°. *Celles que l'on cultive toute l'année sur couche chaude et sous châssis.*

Ananas;

2°. *Celles que l'on cultive en pleine terre.*

(A. Multiplication de racines et de graines.)

Asperge, buglose;

(B. Multiplication d'œilletons.)

Fraisier, artichaut;

(C. Multiplication de boutures et d'éclats.)

Estragon.

DEUXIÈME SECTION.

MULTIPLICATION ORDINAIRE DE GRAINES.

1°. *Celles qui sont vivaces, ou restent plusieurs années à la même place.*

Fenouil, persil, pimprenelle, perce-pierre, crambé, oseille, angélique:

2°. *Celles qui passent en terre un ou deux hivers.*

(A. Semis sur couche.)

Baselle;

(B. Semis en pleine terre.)

Rhubarbe, raiponce, panais, salsifis, anis.

TABLEAU MENSUEL DES PLANTATIONS ET SEMIS.

Nota. Nous ne dirons pas dans ce tableau, si les plantations ou semis indiqués doivent se faire sous châssis, sur couche ou en pleine terre, parce que l'on trouvera tous ces détails aux articles particuliers de culture.

JANVIER.

Semer : Pois hâtifs, fèves de marais, ognon, laitue, chicorée sauvage, endive, cresson, pourpier, choux-fleurs, radis, rave hâtive, melon, concombre, pastèque, melongène, haricots hâtifs, cardon, carotte, céleri, ciboule, poireau.

FÉVRIER.

Semer : Laitue hâtive, ognon, poireau, ciboule, artichaut, carotte, panais, épinard, persil, pois, fève, radis, raifort, rave, gros choux des Vertus, choux de Milan, choux cabus, asperge, melon, concombre, pastèque, melongène, basilic, céleri, chicorée sauvage, endive, lentille, gombo, perce-pierre, piment, pourpier, roquette, spilanthe, tomate, salsifis, scorsonère, tétragone, vesce-blanche. *Planter :* Ail, rocambole, civette, échalotte, hyssope, lavande.

MARS.

Semer : Choux cabus hâtifs et tardifs, choux-fleurs, angélique, arroche, artichaut, basilic, betterave, céleri, ciboule, courge, concombre, melon, pastèque, melongène, piment, fenouil, ognon, panais, perce-pierre, pois, pourpier, anis, asperge, carotte, cerfeuil, chervis, chicorée sauvage, cardon, civette, corne de cerf, coriandre, épinard, endive, fève, gesse blanche, haricot, laitue, lavande, lentille, menthe, moutarde, navet, oseille, persil, pimprenelle, poireau, poirée, rave, radis, raifort, roquette, salsifis, scorsonère, spilanthe,

tétragone, tomate, vesce blanche. *Bouturer :* L'estragon. *Planter :* Patate, souchet, pomme-de-terre, ail, rocambole, artichaut, asperge, échalotte, mélisse.

AVRIL.

Semer : Betterave, choux-fleurs, choux de Bruxelles, choux-raves, choux-navets, choux-verts, choux-cavaliers, choux frisés du nord, anis, asperge, lentille, melon, pois, courge, pourpier, arachide, basilic, capucine, cardon, carotte, céleri, cerfeuil, chicorée sauvage, ciboule, pastèque, corne de cerf, épinard, chicorée, endive, fève, gesse blanche, haricot, maïs, menthe, moutarde, navet, persil, piment, pimprenelle, poirée, rave, radis, tétragone, trique-madame, raifort, roquette, salsifis, scorsonère, tomate. *Planter :* Ail, rocambole, asperge, estragon, artichaut, oseille, patate, pomme-de-terre.

MAI.

Semer : Choux-fleurs, choux à grosses côtes, et tous les choux non pommés, choux de Milan, choux de Bruxelles, brocoli blanc, brocoli violet; pois sans pareil, de Clamart, de Marly, carrés blancs, à cul noir; arachide, artichaut, basilic, betterave, céleri, cerfeuil, chicorée sauvage, ciboule, épinard, endive, fenouil, haricots, maïs, melon, persil, poirée, rave, radis, roquette, trique-madame. *Planter :* Estragon, menthe.

JUIN.

Semer : Choux-fleurs, brocolis, navets, rutabaga, choux-navets, choux à grosses côtes, chicorée sauvage, escarole, laitue pommée, romaine, haricots suisses et flageolet, pois d'automne, de Clamart, céleri, fenouil, cerfeuil, épinard, endive, persil, poirée, raiponce, rave d'Augsbourg, radis, cresson.

JUILLET.

Semer : Choux-navets, brocoli, poireau, ciboule,

ognon blanc, gros chou pommé, haricot en vert, épinard, endive, persil, poirée, scorsonère.

AOUT.

Semer : Ognon blanc, navet, laitues et romaines d'hiver, radis noir, oseille, épinard, raiponce, gros choux pommés et cabus, choux d'Yorck, choux pain de sucre, carotte, panais, mâche, haricot en vert, scorsonère, cerfeuil, persil, vesce blanche.

SEPTEMBRE.

Semer : Tout ce qui est indiqué pour juillet et août; choux-fleurs, choux d'Yorck, choux hâtifs, gros choux pommés, angélique, carotte, cerfeuil, chervis, ciboule, endive, laitue, mâche, panais, navet, rave, raifort, roquette. *Planter :* artichaut, fraisier, topinambour.

OCTOBRE.

Semer : Pois michaux, mâche, épinard, cerfeuil, laitue crêpe, de la passion, coquille, gotte, romaine hâtive, artichaut, asperge, ciboule, coriandre, panais, pimprenelle, rave, raifort, radis, roquette. *Planter :* Hyssope, lavande, oseille, topinambour.

NOVEMBRE.

Semer : Pois michaux, laitue, cresson, radis, rave, ciboule, panais; dans le midi semer l'asperge, et planter l'ail et la rocambole.

DÉCEMBRE.

Semer : Radis, raves, cresson, laitue, fève, panais, pois.

Dans le jardin potager, comme dans tout le cours de l'ouvrage, nous indiquerons les plantes annuelles par ce signe ⊙; les bisannuelles, par celui-ci ♂; les vivaces,

par cet autre ♃, et enfin celles qui sont ligneuses, par celui-ci ♄.

ABSINTHE (GRANDE), ABSINTHE ROMAINE, ALUINE. (*Artemisia absinthium;* L.) ♃. Indigène. Cette plante aromatique est d'un usage journalier; on en fait des liqueurs, et on la prend en infusion dans beaucoup de circonstances.

Elle réussit bien dans toutes les terres et résiste aux hivers les plus rigoureux; mais pour lui conserver son arôme dans toute son énergie, il faut la placer à exposition chaude, où elle se maintient quinze à vingt ans. On peut la multiplier de graine, mais plus aisément d'éclats ou de rejetons enracinés que l'on sépare et plante à l'automne ou au printems.

La PETITE ABSINTHE OU ABSINTHE PONTIQUE (*artemisia pontica,* L.) est originaire de l'Italie et des bords de la Mer-Noire. Elle est propre aux mêmes usages, et se cultive comme l'autre.

AIL. (*Allium sativum;* L.) ♃. Cette plante bulbeuse, appartenant comme la suivante, à la famille des liliacées, originaire de la Sicile et du midi de la France, est cultivée depuis la plus haute antiquité. Peu en usage dans Paris et dans le nord de la France, on en fait au contraire une grande consommation dans le midi, en Italie, en Espagne, et même en Allemagne; mais l'odeur forte qu'elle communique à l'haleine des personnes qui en ont mangé, la fait rejeter de la cuisine de beaucoup de gens, et presque partout elle se trouve reléguée dans celle du pauvre et de l'habitant de la campagne.

L'ail vient bien dans toutes les terres, mais il préfère celles qui sont légères et un peu sablonneuses, substantielles et chaudes. Très-rarement il porte graine; le plus ordinairement le pistil se métamorphose en soboles ou bulbilles que l'on plante et traite comme les caïeux, mais qui ne produisent de belles têtes que la

seconde année. Si l'on recueillait par hasard de la graine, en la semant on obtiendrait sans doute une race plus robuste; mais il faudrait attendre plus long-temps. Le moyen ordinaire de multiplier cette plante est d'en séparer les caïeux ou gousses, et de les traiter comme nous allons dire.

Dans les terres froides et humides du nord de la France, on plante vers la fin de mars et même au commencement d'avril, et à peine recouvre-t-on de terre pour éviter la pourriture; dans le midi, on plante en novembre, et mieux en février; dans les environs de Paris, et dans la plus grande partie de la France, à la fin de février ou en mars. On met les caïeux en planches et en rayons à quatre ou cinq pouces de distance en tous sens, et à un, deux, ou trois pouces de profondeur, ou en bordures, mais dans une terre ameublie et amendée, s'il est nécessaire, avec un engrais végétal ou au moins très-consommé. On les laisse croître ainsi sans autre soin que de sarcler et détruire les herbes, et on les déplante lorsque leurs feuilles jaunissent et commencent à se dessécher; avant de les mettre en botillons, on les laisse quelque temps sur le terrain : la terre s'en détache, l'air et la chaleur achèvent de les mûrir en leur enlevant une humidité qui, sans cela, pourrait faire pourrir la tête, surtout si on n'avait pas la précaution de placer les botillons dans un endroit sec pour les conserver jusqu'au printems.

Ail d'Espagne, rocambole. (*Allium scorodoprasum;* L.) ♃. Cette espèce, moins répandue que la précédente, en diffère principalement par ses feuilles moins planes, presque cylindriques, par sa tige tortueuse, et par son odeur plus forte. Peu de jardiniers peuvent affirmer avoir vu sa graine; presque toujours elle est remplacée par des bulbilles qui servent à la multiplier. Du reste elle se cultive absolument comme la précédente, et sert aux mêmes usages. C'est principalement à celle-ci que

les anciens attribuaient, en médecine, un grand nombre de vertus qui presque toutes sont tombées en désuétude.

ALLELUIA, OXALIDE, PETITE OSEILLE, SURELLE, PAIN DE COUCOU (*oxalis acetosella* L.). ♃ On la trouve dans les bois ombragés de presque toute la France. Cette petite plante ne sert guère en cuisine qu'à faire des fournitures de salade; mais dans les arts elle a plus d'importance, parce que c'est d'elle que l'on tire le sel d'oseille. Cependant les habitans pauvres de la campagne la mangent de la même manière que l'oseille, quoiqu'elle ait beaucoup plus d'acidité.

Elle se cultive en bonne terre légère et ombragée, amendée avec du terreau de feuilles, et on la multiplie de graine au printemps, ou par éclat des racines. Celles-ci sont bulbeuses et très-recherchées par les souris, dont il faut les garantir. Cette plante réussit également dans les expositions chaudes et découvertes, mais alors il lui faut beaucoup d'arrosemens.

AMBROISIE, CHENOPODE AMBROISIE (*chenopodium ambrosoïdes* L.). ⊙ Du Mexique. Son odeur suave la fait employer en infusions théiformes. On la sème au printemps, en tout terrain, mais à exposition chaude. Quand le plant est assez fort, on peut le repiquer si on n'a pas semé en place. Du reste, tous les autres soins à lui donner consistent à détruire ses mauvaises herbes et à l'arroser au besoin.

ANANAS A COURONNE. (*bromelia ananas* L.). ♃ On le trouve dans les Indes, en Afrique, et dans l'Amérique méridionale. Le fruit de cette belle plante est un des meilleurs que l'on connaisse, et aucun ne peut lui être comparé sous le rapport du parfum, sans même en excepter la fraise. Comme elle est encore peu cultivée dans les provinces, nous croyons devoir en donner un courte description.

L'ananas est une plante grasse, c'est-à-dire, d'une substance charnue plus ou moins succulente dans toutes

ses parties, d'où il résulte que l'humidité lui est extrêmement contraire, parce qu'elle le pourrit avec une très-grande facilité. Une tige grosse et courte est entourée à sa base de feuilles étroites, pliées en gouttières, longues d'un à deux pieds et même davantage, munies sur leurs bords d'épines courtes et acérées; leur couleur est un vert plus ou moins glauque. L'épi qui termine la tige est très-serré, ovoïde, formé par un grand nombre de fleurs bleuâtres. A ces fleurs succèdent des baies rouges, jaunes, violettes ou noires, tellement serrées les unes contre les autres qu'elles paraissent ne former qu'un fruit ayant à peu près la forme et la régularité d'une pomme de pin. La tige se prolonge dans l'intérieur du fruit, et vient se terminer au sommet par une rosette ou couronne de feuilles courtes. L'odeur de l'ananas est forte, mais agréable; elle lui est particulière, et n'a de rapport avec celle d'aucun autre fruit; sa saveur est acide et sucrée, et le suc des baies est tellement caustique qu'il oxide en partie et en très-peu de temps la lame d'un couteau qu'on implante dedans. Si l'on en mangeait beaucoup, il pourrait échauffer, mais nous n'avons jamais vu qu'il ulcérât la langue et le palais, comme on le dit.

On en cultive plusieurs variétés, qui diffèrent par la forme, la couleur, la grosseur et le parfum. Nous allons donner la nomenclature de celles qui réussissent le mieux dans nos bâches.

1° Ananas a feuilles rouges (*ananas rubra*). Fruit ovale, très-allongé, de même couleur que le feuillage, et devenant d'un jaune agréable à sa maturité; ses baies sont d'une grosseur moyenne, et nous en avons vu jusqu'à seize et dix-huit sur chaque rang de spirale, ce qui donne au fruit quinze à seize pouces de longueur. On le cultive depuis fort longtemps, et néanmoins il est resté rare, parce qu'il est plus délicat et donne moins d'œilletons que les autres.

2° Ananas pitte ou vert (*ananas viridis*). Fruit petit,

mais beaucoup plus parfumé que celui des grosses espèces. On ne reconnaît sa maturité qu'à son odeur très-forte, et à une légère teinte de jaunâtre. Il est encore rare.

3° Ananas a gros fruits violets (*ananas macrocarpa violacea*). Baies très-grosses, peu nombreuses, ce qui donne au fruit une forme arrondie, acides, peu parfumées, se développant quelquefois en plantules dont nous avons remarqué jusqu'à sept sur une seule pomme, ce qui diminue beaucoup sa grosseur. Cette plante très-vigoureuse n'est pas très-rare, parce qu'on peut la multiplier par ses plantules; du reste, sa beauté seule suffirait pour la faire cultiver comme plante d'agrément.

4° Ananas nouveau a gros fruits (*ananas nova macrocarpa*). Nous cultivons depuis peu de temps cette nouvelle variété, dont le fruit, dit-on, acquiert un volume si considérable qu'il pèse quelquefois dix-huit à vingt livres. Les nôtres n'ayant pas encore fructifié, nous ne pouvons le garantir. Ses feuilles ressemblent à celles de l'ananas pomme reinette, mais elles sont plus grandes et plus larges.

5° Ananas géant (*ananas gigantea*). Ses feuilles, atteignant de quatre à six pieds de longueur, sont d'un vert tendre, non recouvertes de poussière glauque, profondément canaliculées, et à dents distantes l'une de l'autre. Une hampe de deux pieds et demi à trois pieds porte un fruit d'un jaune citron à sa maturité, à chair fondante, sucrée, mais dont le parfum est moins relevé que dans les autres espèces; les baies, ayant à peu près un pouce de diamètre, sont quelquefois jusqu'au nombre de dix sur chaque rang; ce qui donne au fruit neuf à dix pouces de hauteur. Nous recommandons cette belle plante aux amateurs d'ananas, parce qu'elle est moins délicate et plus facile à cultiver que les autres.

6° Ananas de la providence (*ananas providentialis*). Cette variété, rare en France et très-commune en Angleterre, a ses feuilles légèrement teintes de violet dans leur jeunesse, et plus larges que celles des autres espèces. Le fruit très-gros, jaune lorsqu'il est mûr, pesant assez souvent de cinq à six livres, a la chair moins fine que les autres.

7° Ananas en pain de sucre (*ananas pyramidalis*). Un des

plus cultivés en France, à cause de la beauté et du parfum de son fruit excellent, allongé, jaune, à baies plus petites que celles de l'ananas pomme de reinette.

8° ANANAS PYRAMIDAL A FEUILLES PANACHÉES (*ananas pyramidalis variegata*). Sous-variété du précédent, auquel il ressemble quant au fruit, mais ses feuilles sont alternativement rayées de rouge, de vert et de jaunâtre. Il est très-rare.

9° ANANAS SANS ÉPINES (*ananas inermis*). Fruit arrondi, d'une couleur safranée, pâle, lavée de violet pâle, bon, mais un peu filandreux et acidulé. Rare.

10° ANANAS PEU ÉPINEUX (*ananas vix spinosa*). Fruit arrondi, dont les baies sont plus grosses que dans le précédent, mais ont le défaut de se fendre quelquefois lors de la maturité; elles sont d'un jaune citron. Cet ananas est peu parfumé, et sa chair est un peu filandreuse. Il est encore rare.

11° ANANAS POMME DE REINETTE (*ananas rotunda*). Son fruit, un des meilleurs, est arrondi, à baies assez grosses et jaunes. Ses feuilles sont blanchâtres, en forme de gouttière, et à épines peu prononcées. Il est généralement cultivé.

12° ANANAS A FEUILLES PANACHÉES (*ananas variegata*). Le fruit de cette sous-variété du précédent est un peu plus petit, moins parfumé, et n'acquiert jamais une couleur jaune aussi brillante. Les feuilles sont panachées de blanc ou de jaune. Rare.

13° ANANAS NÈGRE (*ananas nigra*). Son fruit, d'abord très-noir, jaunit un peu en mûrissant. Il a la même forme que celui de l'ananas pomme de reinette, mais ses baies sont plus petites et un peu moins parfumées; du reste il est bon. Cette variété est très-rare.

14° ANANAS A FRUIT BLANC (*ananas alba*). Il a été cité par Dumont de Courset et par tous ses copistes, mais nous ne l'avons jamais vu.

15° ANANAS DE MONSERRAT (*ananas flava*). Nous n'avons jamais vu son fruit.

Les compilateurs ont encore indiqué un ANANAS A FRUIT JAUNE, *ananas aurea*, par la raison que l'auteur cité plus haut en a parlé; mais comme son nom convient à

presque tous les ananas, nous pensons que cette variété fait double emploi avec une de celles que nous avons décrites; peut-être avec l'ananas pomme de reinette, dont les baies sont d'un jaune doré.

Quelques jardiniers de Paris prétendent que l'ananas s'est un peu acclimaté depuis qu'on le cultive en France, c'est-à-dire, depuis un siècle à peu près. C'est une erreur qui vient sans doute de ce qu'ils ont débuté dans leur culture par des variétés délicates qu'ils auront remplacées depuis par d'autres plus robustes. Quant à moi, qui ai été élevé dans les potagers des jardins royaux de Brunoy, où mon père, qui les dirigeait depuis près de 40 ans, élevait chaque année six mille pieds d'ananas, je puis affirmer, par son expérience et par la mienne, que cette plante est aussi délicate, aussi difficile à cultiver aujourd'hui qu'elle l'était lors de son introduction en France.

La première chose dont on doit s'occuper lorsqu'on veut cultiver l'ananas, c'est de se procurer, 1° des terres convenables; 2° des pots dans de bonnes proportions; 3° des châssis; 4° une bâche si l'on n'a pas de serre chaude; 5° des couches; 6° un tonneau défoncé d'un côté, que l'on placera dans un des coins de la serre-chaude ou de la bâche, et dans lequel on laissera de l'eau s'échauffer pendant trois ou quatre jours avant de s'en servir. Quand on l'emploie, il faut toujours qu'elle soit à la température de la serre, ou au moins qu'un thermomètre plongé dedans monte à huit ou dix degrés.

Les *terres* les plus propres à cette culture sont : 1° la terre franche; 2° la terre amendée de jardin; 3° la terre de bruyère. On les prépare un an d'avance en les mettant en tas, que l'on remue et refait trois ou quatre fois par année. Plus elles sont vieilles, meilleures elles sont.

Les *engrais* qu'on y mélange doivent être extrêmement consommés; ils consistent en terreaux, 1° de

cheval ; 2° de vache ; 3° de mouton ; 4° de feuilles ; 5° en colombine ; 6° en poudrette.

Ces terres et terreaux seront placés sous un hangard à l'abri de la pluie, mais cependant exposés à toutes les influences atmosphériques. On fera les mélanges comme nous le dirons, et on ne les emploiera jamais trop humides.

Cependant, si l'on n'était pas à portée de se procurer toutes ces matières, on ne devrait pas pour cela renoncer à cette intéressante culture, car on pourrait encore réussir avec un mélange, par égales portions, de bonne terre de jardin, de terreau de cheval, et de terre de bruyère. Si on n'avait pas cette dernière, on la remplacerait presque aussi avantageusement avec du terreau de feuilles.

Les *pots à ananas, voyez* pl. 12, fig. 1 et 2, doivent être d'une forme plus allongée que celle des pots dont on se sert ordinairement pour les autres plantes ; ils ne seront guère plus larges à l'ouverture qu'au fond, qui sera percé de cinq trous ronds, et de cinq fentes sur son pourtour, comme on le voit dans la fig. 2.

On en aura de trois dimensions : les premiers auront de trois à cinq pouces de diamètre ; ils serviront à faire reprendre les œilletons, plantules et couronnes. Les seconds en auront de sept à huit ; on y mettra les plantes faites. Les troisièmes auront de huit à neuf pouces, et on y placera les plantes en *règle*. Il est bon, pour les circonstances qui peuvent se présenter, d'en avoir dans les dimensions intermédiaires.

Une *bâche* peut suffire, à la rigueur, pour cultiver ces plantes précieuses et les conduire depuis leur première plantation jusqu'à la maturité des fruits ; mais il en résulte que, ceux-ci mûrissant tous à la même époque, on en a beaucoup dans une saison, et on en manque pendant le reste de l'année. Il vaut donc mieux avoir, comme nous l'avons dit, des châssis, une bâche et une serre-chaude.

Voici comment on construira la bâche. On choisira un emplacement dans la partie du jardin où le terrain sera le moins humide; on y ouvrira une tranchée de quatre pieds de profondeur sur sept pieds et demi de largeur. Sa longueur, qui sera dans le sens du levant au couchant, est indéterminée : elle dépendra du nombre plus ou moins grand de plantes que l'on voudra cultiver. On élèvera un mur d'un pied d'épaisseur, pour soutenir les parois de la tranchée, *voy.* pl. 12, fig. 3, A, A; on lui donnera quatre pieds de hauteur sur le devant qui sera tourné du côté du midi, B, et six et demi sur le derrière, c'est-à-dire, du côté du nord, C; nécessairement l'intérieur de la bâche aura cinq pieds et demi de largeur, ce qui est la proportion la plus avantageuse.

Sur un des côtés regardant le levant ou le couchant, on pratiquera une petite porte, *b*, de dix-huit pouces de largeur, à laquelle on parviendra par un escalier qu'il faudra couvrir d'un toit, afin d'en détourner les eaux de pluie, qui, sans cela, porteraient l'humidité dans la bâche. Si l'on voulait y pratiquer un fourneau, ce qui est indispensable pour les personnes qui n'ont pas de serre-chaude, on le construirait dans les principes que nous avons enseignés dans notre premier volume, et le tuyau, H, passerait sous le sentier. On achève la bâche en la couvrant de panneaux vitrés, D, comme la serre-chaude.

Dans l'intérieur on pratique, sur le devant, un sentier de dix-huit pouces de largeur, E, ce qui ne laisse plus que quatre pieds pour la couche, F, espace suffisant que l'on séparera du sentier par une brique de champ, G, L, ou par une cloison en planches, haute de trois pieds.

Il ne reste plus qu'à préparer les couches. On les fait avec du fumier chaud d'âne, de cheval, ou de mulet, auquel on mêle, selon les circonstances, ou du vieux fumier, ou des feuilles de charme, de chêne, etc.

On en fait des lits que l'on foule et piétine le plus possible afin de leur donner de la solidité, et on les élève, comme nous l'avons indiqué en I, I, jusqu'aux deux tiers ou aux trois quarts de la hauteur de la couche. On recouvre ces lits d'assez de tan, K, K, pour pouvoir y enfoncer les pots, *a, a, a,* sans que leur fond porte sur le fumier. Quelquefois on se sert de tan neuf, c'est-à-dire, n'ayant pas encore été employé pour couche; d'autrefois on fait un mélange de neuf et de vieux. Ceci dépend des circonstances que nous détaillerons plus bas.

Le *châssis* aura six pieds de longueur et quatre de largeur. Son coffre sera proportionné à la hauteur des plantes, et l'inclinaison des vitraux sera la même que celle de la bâche que nous avons figurée.

Quant à la *serre chaude,* comme sa forme n'a rien de particulier, nous renvoyons à son article dans notre premier volume.

Multiplication. L'ananas se multiplie par les rejetons qui croissent au pied des vieilles tiges, par la couronne qui surmonte le fruit, et quelquefois par les plantules que fournissent les baies.

Pour se procurer des rejetons robustes, aussitôt qu'on aura coupé les fruits des vieilles plantes, on nettoiera le pied de toutes les grandes feuilles qui ombrageraient les rejetons ou les sèvreraient d'une portion de sève; on les laissera attachés à la souche, et au lieu de déplanter celle-ci, on la replongera au contraire dans la couche, que l'on réchauffera en y ajoutant un tiers de nouveau tan bien mêlé avec l'ancien. On conduira ces vieilles souches comme les autres plantes, pour n'en séparer les œilletons qu'au printemps. Cependant cette méthode, qui augmente les frais de culture, ne doit être employée que pour les rejetons trop jeunes pour être détachés de suite; ceux qui sont assez forts s'enlèvent avec précaution; on regarde s'ils ont quelques parties

altérées, et dans ce cas, on retranche tout ce qui est malade, en coupant jusqu'au vif; on ôte aussi les feuilles les plus près du collet, mais seulement quand elles peuvent gêner pour la plantation. Pour détacher les couronnes, on les tord le plus près possible du fruit, on unit la plaie en coupant net les déchirures que peut avoir occasionées la torsion, et elles se traitent ensuite comme les œilletons. On dépose les uns et les autres dans un endroit sec et ombragé, et on les y laisse pendant huit ou quinze jours, plus ou moins, jusqu'à ce que les plaies soient parfaitement sèches; sans cette précaution la plante pourrirait.

Plantation. L'ananas se plante deux fois : la première fois pour opérer sa reprise, la seconde pour le préparer à fructifier. Nous supposons ici qu'on lui fera porter fruit la seconde année; car, si on le conserve plus long-temps sans cela, il faut le transplanter tous les ans. Ce n'est jamais l'âge d'une plante qui détermine à la mettre à fruit, mais bien sa force. Cependant le plus ordinairement on la met en règle la troisième année.

Plantation des œilletons, couronnes et *plantules*. Elle se fait à l'époque où l'on mange le fruit, ordinairement de juin en octobre; ou au printemps pour les œilletons trop faibles l'année précédente, c'est-à-dire, de février en mai.

On a des pots depuis trois pouces de diamètre jusqu'à sept, et on les choisit proportionnés à la grosseur des individus. On place au fond un lit de gros sable ou d'écailles d'huîtres grossièrement concassées, de quatre lignes à un pouce d'épaisseur, selon la grandeur du pot; on jette par-dessus une poignée de terreau de vache mêlé à un tiers de poudrette, puis on remplit le pot avec une terre composée en raison de la force des plantes.

Pour les couronnes, les plantules et les œilletons

faibles, on mélangera par égales portions une terre et un engrais ainsi composés : 1° un tiers terre franche, un tiers terre de jardin, et un tiers terre de bruyère ; 2° pour l'engrais, moitié terreau de cheval, un quart terreau de vache, un quart terreau de mouton, ou de feuilles, ou de colombine.

Pour les œilletons plus forts, la terre franche entrera pour deux tiers, la terre de jardin pour un sixième, et la terre de bruyère pour autant. L'engrais reste composé de même.

Avec les cinq doigts réunis on fait, au milieu de la terre du pot, un trou dans lequel on jette du sable très-fin et très-sec ; dans ce sable on enfonce les œilletons ou les couronnes jusqu'à la naissance des premières feuilles, c'est-à-dire, à un pouce ou quinze lignes de profondeur, et on presse la terre autour du collet afin que la plante soit solidement maintenue. On a préparé d'avance, sous un châssis, une couche dont la chaleur doit être de trente à trente-deux degrés du thermomètre de Réaumur ; on y enfonce les pots des jeunes ananas, avec la précaution de les espacer suffisamment les uns des autres, pour qu'ils ne s'étiolent pas, et de les placer le plus près possible des vitraux, ce qui aide beaucoup à leur reprise : néanmoins il faudra prendre garde à ce que leurs feuilles ne les touchent pas, parce qu'elles recevraient l'humidité que la vapeur de la couche dépose pendant la nuit contre les verres; les gouttes d'eau couleraient dans le cœur de la plante et la feraient pourir. Au moyen de toiles et de paillassons que l'on ôte ou que l'on place selon que le soleil est plus ou moins ardent, on entretient constamment, jusqu'à la reprise, une température de dix-huit à vingt-quatre degrés. Ce n'est guère que vingt jours après la plantation, qu'on leur donnera, et modérément, un premier arrosement ; encore avant de le faire faudra-t-il s'assurer si les plantes ont déjà des racines, car jamais on ne mouillera avant,

à moins que la terre ne soit absolument desséchée. On augmente les arrosemens à mesure que les racines prennent plus de force. Du reste on les conduit comme les autres plantes délicates, c'est-à-dire que, lorsque la reprise sera opérée, on leur donnera de l'air, d'abord peu à peu, puis, lorsqu'ils y seront habitués, toutes les fois que le temps le permettra. Lorsque le soleil sera trop ardent, on couvrira le châssis avec des toiles ou des paillassons, car sans cela les feuilles rougiraient; et lorsqu'une plante a pris une fois cette couleur, qui est un indice de maladie, on a beaucoup de peine à la faire reverdir. Les jeunes plants seront garantis du soleil jusqu'à la reprise. On les traitera, comme nous venons de dire, jusqu'au milieu du mois de novembre, époque à laquelle on les sort du châssis pour les transporter dans la bâche ou la serre-chaude.

Plantation des pieds formés. Celle-ci n'est rien autre chose qu'une espèce de rempotage. Elle peut se faire de mois en mois, depuis le 15 janvier jusqu'au 15 avril, et c'est le meilleur moyen de ne pas avancer toutes les plantes en même temps, et, par conséquent, de prolonger la saison des fruits. On fait aussi pendant cet intervalle la plantation des œilletons faibles de l'année précédente.

La plantation des pieds formés se fait de trois manières : 1° à *cul-nu;* 2° *avec racines;* 3° *en motte.* Pour la faire à *cul-nu*, on déplante l'ananas, on secoue toute la terre de ses racines, que l'on coupe contre le collet, en retranchant jusqu'au vif les parties attaquées de pourriture et celles qui seraient trop longues ou devenues trop ligneuses. On expose ensuite la plante dans un endroit sec en tournant les plaies au soleil pour les faire cicatriser, et on l'y laisse de vingt-quatre heures à cinq ou six jours, selon que l'atmosphère est plus ou moins desséchant.

Les ananas qui doivent être plantés *avec racines*,

se déplantent et se nettoient de toute la terre comme les précédens ; mais, au lieu de couper les racines, on se contente de retrancher celles qui sont mortes ou malades, et on se donne bien de garde de toucher aux autres : ils doivent être replantés de suite.

Ceux que l'on plante *en motte* sont enlevés de leurs pots avec la précaution de ne pas briser la motte de terre entourant leurs racines qu'on doit aussi laisser intactes. On écroûte le dessus de la terre, et on remplace celle que l'on ôte par une autre plus substantielle.

Les plantations avec racine et en motte ne s'emploient que sur les ananas qui marquent déjà. La première de ces trois méthodes les retarde beaucoup, la seconde moins, et la troisième peu.

Dans tous les cas, avant de replanter, il faut nettoyer scrupuleusement les feuilles de toutes les ordures qui peuvent s'y trouver, les éplucher exactement en ôtant celles qui sont pourries ou sèches, et celles qui, par leur mauvaise position, gêneraient la plantation. Avec un petit bâton plat on détache les poux et les punaises, on les fait tomber dans un vase, et on les brûle. Les épluchures dans lesquelles se trouveraient quelques-uns de ces insectes seront aussi brûlées, ou au moins éloignées du jardin. L'opération du nettoyage doit se faire dans un lieu assez éloigné de la bâche pour que les insectes ne puissent pas y rentrer. On ne doit pas laver les feuilles avec une éponge, comme le disent quelques auteurs ; car on enlèverait la poussière glauque qui les recouvre, et les plantes en souffriraient, mais on injectera dessus une pluie fine, au moyen d'une gerbe criblée d'un très-grand nombre de petits trous. Les meilleurs spécifiques que nous ayons employés pour empêcher les dégâts de ces animaux extrêmement nuisibles, sont les bassinages fréquens, et un mélange de cendre et de fleur de soufre dont on saupoudre la plante, et que l'humidité fixe sur les feuilles.

On choisit ensuite des pots dans des proportions convenables, c'est-à-dire, depuis sept pouces jusqu'à neuf; on les remplit comme nous avons déjà dit, et on y place les ananas de la même manière. Si on plante de bonne heure, il est indispensable d'enfoncer deux ou trois jours d'avance les pots dans la tannée de la couche, afin de réchauffer la terre dont on les a remplis. Les pieds *avec racines* et *en motte* se plantent comme les autres végétaux délicats. Ces derniers seront arrosés modérément, si la terre est sèche; si elle est humide, on s'en dispensera; mais ceux plantés à *cul-nu* ne seront arrosés qu'après la formation des racines, comme nous l'avons déjà dit.

Quinze jours ou trois semaines d'avance, on a préparé dans la bâche une couche faite avec un tiers de fumier neuf, un tiers de vieux, et un tiers de feuilles sèches, bien mélangés et foulés. On attend que la couche ait perdu sa trop grande chaleur pour la recouvrir de tan, dans lequel on place les pots quand elle est au degré nécessaire de chaleur. Pour s'en assurer, on sondera de temps en temps; car, si elle était trop chaude, on courrait risque de brûler les jeunes racines des ananas qui n'auraient pas été plantés à cul-nu. On sondera donc avec un thermomètre enfoncé à un pied de profondeur dans le tan, et on n'y mettra les pots que lorsque la chaleur sera tombée à trente ou trente-cinq degrés. La température de la bâche doit être entretenue à douze ou quinze degrés; et la reprise aura lieu en vingt jours.

On couvre les vitraux avec des toiles pendant que le soleil est ardent, afin d'éviter le *rouge*. Tous les soirs, jusqu'au mois de juin, on étend dessus des paillassons pour empêcher la fraîcheur des nuits de pénétrer à l'intérieur; et de temps à autre on donne de légers arrosemens sans mouiller les feuilles. Lorsque la reprise est parfaite, c'est-à-dire, pendant les mois de juin, juillet et août, on se sert de la gerbe à trous fins ajustée au

bout d'une seringue : et on donne des bassinages sur toute la plante pour nettoyer et rafraîchir ses feuilles ; on continue cette opération jusqu'aux premiers jours de septembre, époque à laquelle il faut commencer à ne plus mouiller le feuillage.

Conduite des ananas. Elle consiste à leur donner les soins nécessaires : 1° pour les conserver sains et vigoureux ; 2° pour les amener à fructification.

Pour les conserver, ils exigent deux *conduites* différentes, celle d'été et celle d'hiver.

Conduite d'été. Nous avons dit comment on gouvernait les couronnes, plantules et œilletons, depuis leur plantation jusqu'aux premières gelées, mais seulement lorsqu'ils ont été plantés depuis juillet jusqu'en août ; ceux plantés depuis le printemps peuvent se conduire comme nous l'avons dit pour les plantes formées. Voici les soins généraux qu'il reste à leur procurer. Toutes les fois que le temps le permet, on donne de l'air. De temps à autre on sonde les couches pour voir si elles conservent une chaleur suffisante. On empêche autant que possible l'humidité de pénétrer dans la bâche, et si elle y était on donnerait beaucoup d'air pendant la grande chaleur du jour, afin de l'essuyer. On surveille les plantes pour détruire les insectes parasites à mesure qu'ils paraissent, et pour porter un prompt remède à celles qui sont souffrantes. Dès qu'on s'aperçoit qu'un ananas est malade, on le dépote, on visite scrupuleusement ses racines et son collet pour retrancher jusqu'au vif les parties attaquées de pouriture. On laisse sécher les plaies, et l'on replante à *cul-nu*.

Au mois d'août, un peu plus tôt ou un peu plus tard, selon que les couches ont conservé leur chaleur, on relève tous les ananas pour réchauffer les couches. Si l'on fait cette opération au commencement d'août ou même avant, on ajoute moitié de tan neuf, que l'on mélange parfaitement avec l'ancien, la chaleur se maintiendra de

deux mois et demi à trois mois ; si on les renouvelle au milieu du mois ou plus tard, on n'ajoutera qu'un tiers ou un quart de nouveau tan, ce qui les maintiendra chaudes d'un mois et demi à deux mois. Il faut opérer ces remaniemens avec beaucoup de promptitude, afin que les plantes n'aient pas le temps de souffrir. Si on craignait que les couches fermentassent trop, ce qui pourrait brûler les racines, on n'y enfoncerait les pots qu'à moitié jusqu'à ce qu'elles aient repris le degré de chaleur que nous avons indiqué.

Conduite d'hiver. Dès la fin de septembre, ou au commencement d'octobre, on choisit un jour pendant lequel les rayons du soleil ont encore quelque chaleur, et on transporte les ananas des châssis et de la bâche, dans une serre-chaude où on leur donne les mêmes soins qu'aux autres plantes grasses délicates : en les rentrant, il faudra avoir l'extrême précaution de bien les égoutter. Si l'on n'a pas de serre-chaude, on replace dans la bâche sur une nouvelle couche faite ainsi qu'il suit, et quinze à vingt jours à l'avance. On prend du fumier neuf, sec et moelleux, on y mêle un tiers ou moitié de feuilles sèches pour s'emparer de l'humidité, et l'on prépare la couche très-haute, parce qu'elle s'affaissera assez pendant l'hiver. On couvre d'une couche de tan neuf et vieux, moitié par moitié, que l'on a fait sécher quelque temps au soleil, ou en l'étendant dans un hangard aéré si le mauvais temps n'a pas permis de le mettre dehors.

On arrose de manière à ne jamais mouiller les feuilles, surtout le cœur de la plante, ce qui la ferait infailliblement pourrir. Pour cela on se sert d'un arrosoir à goulot très-long et très-étroit, ou d'un petit couloir portatif que l'on ajuste sur chaque pot à mesure qu'on veut y conduire l'eau. Aussitôt que les gelées se font sentir et qu'on ne peut plus donner de l'air journellement, on cesse les arrosemens, et l'on ne donne de l'eau aux plantes, cela en très-petite quantité, que lorsque la terre

menace de se dessécher entièrement. Deux ou trois arrosemens suffisent ordinairement pour un hiver.

On aura dans la bâche un thermomètre que l'on consultera régulièrement deux fois toutes les vingt-quatre heures, et que l'on tiendra constamment à huit ou dix degrés pour les plantes faites et à douze ou quinze pour celles à fruits. Si la chaleur des couches ne suffisait pas pour entretenir cette température, on allumerait le fourneau. Il arrive fréquemment, sous le climat de Paris, que l'on a pendant l'hiver des jours où le thermomètre monte à six, sept et huit degrés pendant quelques heures. On en profitera avec empressement pour renouveler l'air aux ananas. Nous n'avons pas besoin de dire que pendant les grands froids les vitraux resteront couverts d'un lit épais de litière que l'on ôtera et remettra toutes les fois qu'il en sera besoin. Tous les soirs, jusqu'à la plantation du printemps, et même au-delà, on étendra cette litière ou des paillassons sur les verres.

Conduite pour fructification. Toute plante formée, qu'elle ait un an ou qu'elle en ait trois, peut donner fruit dans l'année si on la cultive en conséquence. Au mois de mars on prépare une couche, dans la bâche ou dans un châssis, de la même manière que nous avons dit pour la conduite d'hiver, mais on y emploie le fumier le plus chaud, et on le recouvre absolument de tan neuf. On maintient ainsi sa chaleur de trente à trente-cinq degrés; et, si la couche ne suffisait pas pour cela, on chaufferait au moyen du fourneau. Les plantes ne tardent pas à se mettre en *règle,* c'est-à-dire, à marquer fleur. Pendant la floraison on arrose au goulot, et l'on maintient scrupuleusement le même degré de température à vingt-cinq ou trente degrés; mais, lorsqu'elle est passée et que le fruit est assuré, on reprend les arrosemens à la gerbe que l'on a pu déjà commencer à la mi-mai, avec la précaution cependant de mouiller la couche le moins possible pour ne pas la refroidir. Lorsque la saison devient

chaude, et que l'on peut donner de l'air plus souvent, on augmente le nombre de ces arrosemens. C'est surtout lorsque l'on veut amener les ananas à fruits, qu'il faut de toute nécessité se servir d'eau tiédie dans la serre.

Lorsqu'on voit le moment de la maturité des fruits approcher, c'est-à-dire, quinze jours ou trois semaines avant, on ménage un peu les arrosemens pour ne pas les rendre trop aqueux et leur ôter une partie de leur parfum; on ne mouille plus qu'au pied.

Si l'on craignait d'avoir trop de fruits à la fois, malgré les précautions prises lors de la transplantation, on pourrait avancer les uns et retarder les autres avec la plus grande facilité. Il ne s'agirait pour cela que de donner quinze degrés de chaleur à ceux que l'on voudrait retarder, de les ombrager avec des paillassons pendant les grandes chaleurs, de leur donner de l'air plus souvent, et d'établir quelques ventouses dans la couche pour lui faire évaporer une partie de sa chaleur. S'il s'agit de les avancer, on fait le contraire de ce que nous venons de dire, et l'on maintient la température à dix-huit degrés.

On reconnaît la parfaite maturité de l'ananas à sa couleur, et plus sûrement encore à son odeur.

ANGÉLIQUE. (*Angelica archangelica;* L.) ♂. Elle croît spontanément dans les Alpes, en Autriche, et en Laponie. Quelquefois elle vit trois ans. On confit au sucre ses jeunes tiges et les côtes de ses feuilles; ses graines et ses feuilles sont employées à faire des dragées et des liqueurs.

Elle réussit assez bien en tout terrain; cependant elle préfère une terre franche substantielle et humide, où elle atteint souvent cinq et six pieds de haut; on ne lui donne que des engrais très-consommés. Elle se sème assez ordinairement d'elle-même; mais, quand on l'apporte dans un jardin, on jette ses graines en terre au mois de mars ou de septembre, avec la précaution de très-peu

les recouvrir. Si on l'a semée en pépinière, on la repique en place, en terre très-meuble et terreautée, dès que le plant est assez fort ; on lui donne quelques sarclages, surtout dans sa jeunesse, et des arrosemens dans les étés secs ; si le semis a été fait en place, elle exige moins de soins. Aux approches de l'hiver, lorsque ses tiges sont desséchées, on la couvre d'un peu de terreau. En mai ou juin de la deuxième année on commence à la couper rez terre et en biseau, avec l'attention de laisser une tige pour fournir de la graine.

ANIS, Boucage. (*Pimpinella anisum;* L.) ♂. Originaire de l'Orient. On ne fait usage que de sa graine, que les confiseurs mettent en dragées nommées *Anis* dans le commerce ; on en prépare aussi des liqueurs.

Cette plante aime une terre légère, chaude, et bien ameublie, dans laquelle on la sème en mars ou avril, en planches ou en bordures. On mouille pour aider la germination; on éclaircit le plan quand il est assez fort, on sarcle au besoin et on arrose dans les temps secs. La graine se recueille au mois d'août, sur les tiges que l'on coupe rez terre, que l'on fait sécher quelques jours au soleil, et que l'on bat ensuite pour l'en détacher. Au printemps suivant la plante pousse de nouveaux rejetons qui donnent une nouvelle récolte, et elle périt ensuite. La graine se conserve bonne pendant trois ans.

ARACHIDE, pistache de terre. (*Arachys hypogœa;* L.) ⊙. du Mexique. Sa graine, ressemblant à un gros haricot, se mange cuite à l'eau ou sous la cendre chaude ; on en tire une huile excellente, comparable à la meilleure huile d'olive.

Cette plante a été apportée depuis vingt-cinq ans à peu près des colonies espagnoles, où on la cultive beaucoup ; elle avait parfaitement réussi dans le département des Landes, mais la difficulté de se défaire de ses produits inconnus dans le commerce en a fait presque généralement abandonner la culture.

L'arachide vient très-bien dans les terres légères, sablonneuses et chaudes; mais la manière singulière dont elle mûrit ses graines empêchera toujours qu'on puisse la cultiver dans les terres fortes, compactes, ou pierreuses. Après la floraison les gousses s'inclinent vers la terre, s'y enfoncent, y prennent leur accroissement et y atteignent leur point de maturité. Comme elle croît assez promptement, nous pensons qu'elle pourrait se cultiver avantageusement dans toutes les parties de la France où le maïs mûrit.

Au printemps, lorsque la terre est assez échauffée pour opérer la prompte germination des graines qu'on lui confie, on prépare et ameublit le sol le mieux possible, et à bonne exposition; on l'amende, s'il est nécessaire, avec du terreau très-consommé, et mieux avec des débris de végétaux, bien décomposés et mûris en tas depuis plusieurs années. On sème à la volée si l'on cultive en grand; mais il vaut mieux, dans un jardin, tracer des sillons de deux pouces de profondeur et espacés d'un pied les uns les autres. On y jette les semences une à une; à quinze pouces d'intervalle, on recouvre de terre et de terreau, et l'on arrose légèrement. Si l'on veut hâter la germination, on fait tremper la graine dans de l'eau pendant quarante-huit heures avant de la semer. Pour donner à la gousse la facilité de s'enfoncer, on doit tenir la terre très-meuble, et donner un binage un peu avant la floraison. On sarcle et l'on ôte les mauvaises herbes. La récolte se fait très-facilement; il ne s'agit que d'arracher les amandes de dedans le terrain, avec ou sans la gousse.

ARROCHE DES JARDINS, IRIBLE, BONNE-DAME, BELLE-DAME, FOLLETTE, CHOU D'AMOUR OU D'ARMOU. (*Atriplex hortensis;* L.) ⊙. Originaire de la Tartarie. Cette plante ne se cultive guère dans les jardins que pour adoucir, par son insipidité, l'acidité de l'oseille. On en possède trois variétés; la première a les feuilles d'un vert

jaunâtre, la seconde les a d'un rouge pâle, et la troisième d'un rouge foncé. Toutes trois s'élèvent à trois ou quatre pieds et même davantage dans les bons terrains, ont les feuilles larges, dentées et triangulaires. Comme elle sert ordinairement, dans la cuisine, à remplacer la poirée, on doit la semer au commencement du printemps pour en jouir avant que celle-ci donne ses feuilles. Elle réussit dans toutes les terres, mais dans celles qui sont sèches et légères elle demande quelques arrosemens : du reste, elle n'exige aucun autre soin, et se ressème le plus ordinairement d'elle-même. Sa graine est très-légère, et serait dispersée facilement par les vents si, pour la cueillir, on attendait qu'elle fût mûre ; il faut donc couper les tiges aussitôt que les premières semences entrent en maturité, les faire sécher dans un endroit abrité, et les secouer sur un linge pour en recueillir les graines.

Quelques auteurs, frappés de la rapidité que l'arroche met dans sa croissance, l'ont proposée pour fournir un fourrage vert à l'entrée de l'hiver et au printemps. Reste à savoir si le bétail s'accommoderait bien de ses tiges, qui durcissent promptement.

ARTICHAUT COMMUN. (*Cynara scolymus*; L.) ♃. De la Barbarie. Tout le monde connaît l'usage de cette belle plante dont on cultive plusieurs variétés. Les plus répandues et les meilleures sont :

1° Le VERT, d'une grosseur moyenne, un peu aplati au sommet, à feuilles ou écailles (ou folioles de l'involucre) très-ouvertes. Il est assez tendre, mais sa culture a été presqu'entièrement abandonnée pour celle du suivant.

2° Le GROS VERT DE LAON, le plus cultivé dans les environs de Paris, et le meilleur de tous. Il ressemble pour la forme au précédent ; mais, avec une bonne culture en bonne terre bien arrosée, il devient très-gros et atteint jusqu'à cinq pouces de diamètre.

3° Le GROS CAMUS DE BRETAGNE, plus hâtif, plus aplati et

quelquefois plus large que le précédent, mais d'un vert plus pâle. On doit cette variété à M. Féburier de Versailles.

4° Le BLANC, plus hâtif encore que le précédent, assez tendre, mais très-petit. Non-seulement il est aplati, mais le milieu de sa tête est même enfoncé; ses écailles sont terminées par une pointe aiguë et piquante. Cette variété est devenue fort rare.

5° Le VIOLET, d'une grosseur médiocre, hâtif, à écailles vertes, lavées d'un rouge violet à leur extrémité, et munies d'une épine. Sa forme est plus allongée. Il est le plus généralement cultivé en province. Il est excellent cru, mangé à la poivrade.

6° Le ROUGE, que l'on croit une sous-variété du précédent. Il est d'un rouge pourpré à l'extérieur, mais son cœur est jaune. Sa forme est la même que celle du violet, mais il est beaucoup plus petit. Mangé cru, il est le plus délicat de tous dans sa jeunesse; si on le laisse un peu grossir, sa chair devient dure et indigeste.

7° Le SUCRÉ DE GÊNES. Comme le rouge, il n'est bon que cru, mais il est encore plus délicat. Il est très-petit, hérissé d'épines; sa chair est jaune, et ses écailles d'un vert pâle. On ne le cultive pas beaucoup, parce que, dégénérant rapidement, on est obligé d'en faire venir tous les deux ans des œilletons de Gênes, si on veut l'avoir dans sa perfection.

Les artichauts aiment une terre franche et profonde. On peut les multiplier de graines; mais, comme les variétés ne se conservent pas franches par le semis, on est dans l'usage de les propager par œilletons. Nous allons décrire la manière d'opérer et de cultiver dans les deux cas.

Multiplication par semis. Pour se procurer de la graine, on laisse fleurir les plus belles têtes d'artichauts, avec la précaution d'empêcher l'humidité de s'insinuer dans les écailles et de pourrir les semences; pour cela on les abrite par un moyen quelconque pendant la pluie, ou on se contente de les pencher petit à petit et de les assujettir dans cette position, de manière à ce que l'eau coule sur les côtés sans pénétrer jusqu'au réceptacle.

Lorsqu'on les voit sur le point de se détacher elles-mêmes, on coupe les têtes, et on les serre dans un endroit sec ; ainsi conservées sur leur réceptacle, les semences restent bonnes pendant sept ou huit ans. Sous le climat de Paris ce n'est que dans les années chaudes que l'on réussit à se procurer de bonnes graines, mais dans les pays plus méridionaux on y parvient tous les ans.

Au mois de février ou de mars, on prépare une couche tiède ; on sème en pots ou sur terreau, et on recouvre d'un châssis ; au mois de mai ou juin on repique le jeune plant en pleine terre, comme nous le dirons pour les œilletons. Si on fait le semis en pleine terre, il faut attendre la fin d'avril ou le commencement de mai. Après avoir bien labouré et ameubli la terre, et lui avoir donné des engrais consommés, on trace des rayons au cordeau, et on y jette les semences assez près les unes des autres, parce qu'il vaudrait mieux avoir à éclaircir le plant que d'en manquer si toutes les graines ne levaient pas. On recouvre les sillons d'un demi pouce de terre, et on achève de les combler avec un pouce de terreau. On arrose, on sarcle au besoin; et, lorsque les jeunes plantes ont assez de force pour supporter la transplantation, on les lève avec précaution, et on les traite comme les œilletons.

Si l'on veut semer en place, il faut travailler le terrain en conséquence, c'est-à-dire qu'on le défonce et amende avec de bons engrais à l'automne, et qu'on le laboure et ameublit au printemps avant de semer. On fait, à trois pieds de distance en tous sens, quatre ou cinq petits trous d'un pouce de profondeur et écartés de deux ou trois pouces les uns des autres, on place une graine dans chacun, et l'on recouvre de terreau, on arrose ; lorsque le plant est levé, on n'en laisse qu'un à chaque place, et l'on arrache les autres pour repiquer où il en manque.

Les plantes de semis en pots donnent presque toujours des fruits à l'automne, et cela arrive assez souvent à celles semées en pleine terre, surtout lorsque l'année a

été chaude et qu'on ne leur a pas ménagé les arrosemens. Ce mode de multiplication serait donc avantageux, parce que les artichauts sont plus vigoureux ; mais malheureusement on court la chance de n'avoir que des fruits médiocres ou même mauvais, après avoir choisi la meilleure graine. Le plus sûr est de se procurer des œilletons de bonne variété, et de les planter comme nous allons dire.

Multiplication par œilletons. Dès que les artichauts ont suffisamment poussé pour que l'on puisse reconnaître facilement les œilletons d'avec les mères destinées à donner fruit, ce qui arrive ordinairement au mois d'avril, on déterre un peu les pieds, mais sans pénétrer jusque sur les racines ; puis, en passant la main ou une palette en bois entre la souche et le drageon, on détache celui-ci sans le blesser ; on enlève tous ceux qui s'y trouvent, bons et mauvais, pour débarrasser la mère et empêcher une perte de sève préjudiciable à la grosseur de ses fruits. On choisit parmi ces œilletons ceux dont le collet est formé par une espèce de bourrelet que l'on appelle *noix*, et surtout, par préférence, ceux qui ont déjà jeté quelques racines. Les autres sont rebutés parce qu'ils sont d'une reprise douteuse. Cette opération, ainsi que la plantation, peuvent également se faire en septembre ; mais les artichauts trop jeunes sont plus sensibles à la gelée, et pourrissent aussi plus facilement quand l'hiver est pluvieux. Si l'on ne possède pas encore des artichauts, on se procure des œilletons au marché ou ailleurs, mais avec l'attention de les choisir comme nous avons dit, car ceux qui n'ont pas de noix ne produisent que quatre ou cinq mois plus tard, quand on parvient à les faire reprendre.

Le terrain préparé comme pour le semis en place, on choisit un temps pluvieux et l'on plante les œilletons à deux pieds et demi les uns des autres dans les terres un peu maigres, et à trois pieds dans celles

où on attend une végétation vigoureuse. On en place deux à six pouces l'un de l'autre, afin d'avoir toujours un carré bien garni dans le cas où il en périrait quelques-uns. On doit avoir la précaution de ne pas beaucoup les enterrer pour éviter la pourriture, et de serrer la terre autour de la noix, afin de les fixer fermement en terre. On ne coupera l'extrémité des feuilles que lorsque les plants auront souffert; enfin on arrosera au besoin et l'on abritera pendant quelques jours des rayons ardens du soleil. Si l'on avait encore à redouter des gelées de printemps, il faudrait les en garantir avec de la grande litière. Binés, sarclés, arrosés suffisamment et à propos, une bonne partie de ces œilletons donnera fruit à l'automne, et tous fructifieront abondamment au printemps suivant.

Les artichauts craignent le froid et le pourri à peu près au même degré, ce qui rend leur conservation fort difficile pendant l'hiver. Dans les terres sèches on se contente de butter les pieds et de couvrir les feuilles avec des feuilles sèches ou de la litière, mais ceci ne suffit pas dans les terres humides. Il faut, dans celles-ci, ouvrir des rigoles entre chaque rang d'artichaut, et se servir de la terre qu'on en ôte pour butter les pieds. On couvre le carré entier, à l'exception des rigoles, d'une couche de fumier sec, que l'on rend plus épaisse autour de chaque pied, avec la précaution de ne pas mettre le fumier en contact avec les plantes qui se trouvent comme placées au fond d'un entonnoir : on couvre cet entonnoir avec de la litière sèche pendant les gelées, et l'on peigne la paille de la litière de manière à écarter les eaux de pluie de dessus les plantes. Toutes les fois que le temps se radoucit et que le soleil paraît, on enlève la litière pour la replacer avant la nuit.

De quelque manière qu'on ait dirigé les artichauts pendant l'hiver il est rare qu'ils n'aient pas un peu blanchi. Pour empêcher qu'ils soient surpris par les rayons du so-

leil, on les débutte et découvre peu à peu, et on les abrite du soleil jusqu'à ce qu'ils aient repris leur couleur ordinaire : on ne doit enlever entièrement les couvertures que lorsque les moindres gelées ne sont plus à craindre.

Dans le midi, et particulièrement dans les environs de Montpellier, lorsqu'une tête d'artichaut est parvenue au quart ou au tiers de sa grosseur, on fend le pédoncule à cinq ou six pouces au-dessous de la tête, et on y insinue un morceau de bois qui passe d'outre en outre, et tient les deux moitiés de la tige écartées. On prétend que cette méthode fait considérablement grossir la pomme.

Les côtes des feuilles d'artichauts peuvent au besoin remplacer les cardons, elles ont même plus de délicatesse ; ainsi, lorsque l'on veut détruire un carré, on peut encore en retirer ce produit en retardant sa destruction de trois semaines, temps suffisant pour faire blanchir les côtes en les traitant absolument comme les cardons. *Voyez* cet article.

ASPERGE COMMUNE. (*Asparagus officinalis ;* L.) ♂. Indigène. Tout le monde connaît l'usage que l'on fait de cette plante. Autrefois on en comptait trois variétés : la *grosse ,* la *moyenne* et la *sauvage,* mais ces distinctions sont tout-à-fait arbitraires, et d'autant plus mal fondées, que la culture plus ou moins soignée de cet excellent végétal peut seule produire ces différences qui ne se transmettent pas par la graine, ni même par les racines ; il en est de même de l'asperge *de Hollande* ou *blanche* , de la *violette* et de la *verte* , que quelques personnes regardent encore et mal à propos comme trois variétés.

Les asperges se multiplient de deux manières, par le semis et par la plantation de leurs racines que l'on nomme *pates* ou *griffes*. Elles aiment une terre légère et substantielle.

Du semis. Il se fait en pépinière ou en place. Pour le premier on prépare le terrain par un bon labour, on

y mêle des engrais, on bine et on ameublit. En octobre ou novembre dans les pays où l'hiver n'est pas rigoureux et quand on sème en terre sèche et légère, en mars ou avril dans les environs de Paris et dans les terres fortes et humides, on jette les graines à la volée et on les recouvre d'un demi-pouce de terreau. Le jeune plant est levé au bout de quarante jours; on le sarcle et arrose au besoin, et on l'éclaircit s'il se trouve trop épais. En automne on coupe toutes les tiges, et l'on recouvre le semis de trois pouces de terreau ou de terre légère. L'année suivante on donne les mêmes soins, si déjà on n'arrache pas au printemps pour replanter en place.

Le semis en place se fait d'une manière tout-à-fait différente. On prépare le terrain en planches comme nous le dirons pour la plantation, et dans les places marquées pour les griffes on fait un petit trou d'un pouce de profondeur, on y sème quatre ou cinq graines que l'on recouvre de terreau. Aussitôt que le plant est levé, on en arrache une partie, de manière à ne laisser rigoureusement qu'une seule plante à chaque place. Du reste, on conduit la première année comme le semis en pépinière, et les années suivantes comme les plantations. Cette méthode est avantageuse, parce qu'elle fournit des asperges plus robustes; mais on ne peut commencer à les couper qu'un an plus tard que celles plantées.

De la plantation. Elle se fait au mois de mars pour le climat de Paris, plus tôt ou plus tard dans les pays plus chauds ou plus froids, en *planches* ou en *carré*, préparés l'automne précédent. La première manière est plus avantageuse quand on possède un grand terrain, et la seconde l'est davantage pour les petits jardins. Nous les décrirons toutes deux.

Il faut, avant de planter, se procurer des griffes si l'on n'en a pas semées soi-même. On les choisira le plus nouvellement arrachées qu'il sera possible, et l'on donnera la préférence à celles âgées de deux ans; plus jeunes,

elles souffrent davantage de la déplantation, surtout lorsqu'on les fait voyager; plus vieilles, elles réussissent mal. Les meilleures ont les racines longues, déliées et blanches. Avant de les planter on les visite scrupuleusement, et l'on coupe très-net les racines altérées ou fracturées.

Pour la plantation en *planches*, on trace sur la longueur du terrain des planches de quatre pieds de largeur. La première se creusera en fosse, et l'on jettera la terre de la fouille sur la seconde; la troisième sera également creusée, la quatrième formera un ados comme la seconde; et ainsi de suite. On donnera à chaque fosse la profondeur de deux pieds dans les terrains secs, et de trois dans ceux humides; cet excédant se remplit avec de la pierraille, des plâtras, du gravier et autres matériaux capables d'assainir le sol en laissant aux eaux un écoulement facile.

On jette dans le fond de la fosse un lit de fumier de vache, ou autre bon engrais, d'un pied d'épaisseur, et on le foule bien afin que par la suite il ne s'affaisse que le moins possible. On prépare de la terre de la fouille en la passant à la claie, et la mélangeant avec des engrais très-consommés, et dont on mettra une proportion plus ou moins grande, selon que la terre sera plus ou moins forte, car l'essentiel est de la rendre légère et substantielle. On en étend un lit de trois pouces d'épaisseur, que l'on unit au râteau.

Les planches ainsi préparées quatre ou cinq mois d'avance, on trace au cordeau trois lignes également espacées entre elles, et l'on y place les griffes en quinconce et à quinze ou dix huit-pouces de distance, avec la précaution de les mettre sur un petit monticule de terreau, afin d'élever l'œil et d'étendre les racines en les inclinant un peu. On recouvre alors toute la planche de trois pouces de terre préparée comme celle de dessous, et prise sur les ados que l'on peut cultiver en salades, fournitures, etc. On arrose, on arrache les mauvaises her-

bes; et, au mois de novembre, après avoir coupé les tiges rez-terre, on couvre d'une nouvelle couche de terre de trois pouces d'épaisseur.

Le printemps suivant on bine, mais avec précaution, pour ne pas couper les racines; on sarcle, on arrose. Lorsque l'automne est arrivé, on recouvre de trois ou quatre doigts de bon fumier, bien consommé, que l'on enterre l'année suivante en binant au printemps et rechargeant de nouveau à l'automne avec deux ou trois pouces de terre.

Chaque griffe d'asperge ne dure que trois ans, mais il s'en forme une nouvelle pendant cet intervalle, et toujours au-dessus de l'ancienne qu'elle doit remplacer; de manière que, si l'on n'avait pas la précaution de recharger de terre chaque année, elle se trouverait bientôt à la surface, ne pourrait plus en former d'autres, et la plante serait perdue. Il faudra donc continuer tous les ans à replacer de la nouvelle terre; et si l'on veut que les asperges soient constamment belles pendant toute la durée de *l'aspergière*, c'est-à-dire, pendant quinze ou vingt années, on aura la précaution de leur donner, tous les deux ans, une couche de bon fumier bien consommé et enterré comme nous l'avons dit. Dans les terres froides et compactes le terreau de cheval, mélangé à un peu de colombine ou de poudrette, leur convient parfaitement; dans celles qui sont chaudes et sèches on préférera le terreau de vache. Les cendres lessivées leur conviennent très-bien dans tous les sols.

Une aspergière commence à produire la troisième année; mais cette première fois on doit se contenter de ne couper que les plus grosses asperges, et on laissera toutes les autres pour ne pas épuiser les plantes. La quatrième année on en coupe davantage, et la cinquième elles sont en plein rapport. On les coupera toujours avec beaucoup de précaution pour ne pas blesser les jeunes pousses qui sont encore cachées sous terre.

pour cela on se sert d'un couteau à lame recourbée à l'extrémité et à tranchant denté en scie.

Lorsque les fosses de l'aspergière sont parvenues à être au niveau du terrain, il faut renoncer à les charger annuellement de nouvelle terre; on se contente alors d'en enlever tous les ans une couche de trois ou quatre pouces, et de la remplacer par une autre mélangée à des engrais convenables.

La plantation en *carré* a, comme nous l'avons dit, l'avantage de donner un plus grand nombre d'asperges, parce que, n'ayant pas d'ados, tout le terrain peut être employé utilement.

Dès le mois d'août on prépare un carré de grandeur indéterminée, avec des fumiers convenables à la nature du sol. Si la terre est forte ou compacte, on tâche de la rendre légère en y mêlant des cendres lessivées, ou du sablon, ou mieux encore, si on en a à proximité, de la terre de bruyère. Au mois de mars suivant, on le divise en planches de cinq pieds de largeur, et l'on enlève de dessus la première planche l'épaisseur d'un fer de bêche de terre que l'on jette sur la seconde planche; elle se trouve par ce moyen déjà creusée de huit à neuf pouces; on continue à ouvrir la tranchée jusqu'à ce qu'elle ait deux pieds de profondeur dans les terrains secs, et deux pieds et demi dans ceux qui sont humides. La terre de cette fouille est portée dans un lieu de dépôt.

Si l'on a creusé de deux pieds et demi en terrain humide, on jette au fond de la fosse un lit de six pouces de gravois ou de gros sable; dans les deux cas, on place une couche de fumier consommé, ou de tout autre engrais approprié à la culture de l'asperge, de manière à remplacer la terre de la seconde fouille, c'est-à-dire qu'on en comble la fosse à huit pouces près. Ces huit pouces qui restent à combler serviront à faire la plantation comme nous l'avons dit pour les planches, c'est-à-dire qu'on

mettra d'abord quatre pouces de la terre jetée sur la seconde planche, qu'on y placera les griffes, et qu'on recouvrira le tout avec les quatre autres pouces de la même terre. Quoiqu'elle ait été préparée l'automne précédent, on y ajoutera néanmoins de nouveaux engrais consommés.

La première planche ainsi plantée se trouve au niveau du sol. On passe à la seconde planche que l'on traite de la même manière en jetant sa terre sur la troisième. Quand elle est plantée on passe à la troisième, puis à la quatrième, et ainsi de suite jusqu'au bout du carré.

On traite et cultive absolument comme les aspergières *en planches*. La première année les engrais s'affaissent assez pour que l'on puisse recharger le carré de trois pouces de terre sans l'exhausser; mais il n'en sera pas de même les années suivantes; aussi ne charge-t-on que le moins possible, c'est-à-dire, de deux ou trois doigts chaque fois. La terre dont on se servira pour cela sera celle des fouilles mise en dépôt et mélangée avec les terreaux indiqués.

Il arrive quelquefois qu'une aspergière bien exposée commence à montrer de jeunes pousses dès le mois d'avril, et que des gelées tardives peuvent les surprendre. On évite cet inconvénient en jetant dessus de la grande litière, quand on s'aperçoit que l'atmosphère se rafraîchit.

On coupe les asperges dès qu'elles commencent à paraître, et l'on continue cette récolte jusqu'au mois de juillet, époque à laquelle on cesse de couper pour ne pas épuiser et faire périr les plantes. Mais, dès les premiers jours de mai, il faut laisser les plus belles tiges si l'on veut récolter de la graine; à mesure qu'elles se développent, on les surveille pour les dérober aux accidens qui pourraient leur nuire. La *criocère de l'asperge*, par exemple, est un insecte qui les ronge entièrement si on ne les en préserve. Pour cela on la cherche ainsi

que ses œufs noirs et symétriquement rangés sur les tiges, et on les écrase. On prétend que quelques pieds de chanvre semés auprès des aspergières en éloignent ces insectes, parce qu'ils en craignent l'odeur. Les larves de hanneton, vulgairement nommmé *ver blanc*, ou *ton*, attaquent leurs racines : dès qu'on s'en aperçoit, on sème quelques laitues à travers les planches; les larves qui les aiment beaucoup abandonnent les asperges pour les attaquer; et, aussitôt qu'on voit les feuilles se flétrir, on cherche au pied de la plante, on trouve le ver et on le tue. Lorsque la graine d'asperge est mûre, elle devient d'un beau rouge; alors on coupe les tiges et on en détache les baies, qu'on laisse en tas une quinzaine de jour pour achever la maturité. On les écrase ensuite avec les mains, puis on les lave dans un vase rempli d'eau; les semences se précipitent au fond, où on les ramasse pour les faire sècher à l'ombre et à l'air.

Les asperges qui ont le plus de réputation sont celles de Besançon, Marchiennes, Mons, Vendôme, Gravelines, Gand, Sarre-Louis, Strasbourg, Darmstadt, Ulm, etc. C'est de ces différentes villes que l'on tire les graines et les plants les meilleurs.

Primeur. L'asperge *forcée*, c'est-à-dire venue à une autre époque que celle qui lui a été marquée par la nature, a peu de saveur et ne peut être comparée sous aucun rapport à celle de printemps; mais elle est recherchée, parce qu'elle est rare, et en hiver surtout, parce qu'on mange peu de verdure pendant cette saison. Il est plusieurs manières de forcer les asperges; nous allons enseigner celles qui sont à la fois les plus sûres et les moins coûteuses.

On force l'asperge *sur place* ou *sur couche*, et on en obtient les mêmes résultats; mais celles obtenues sur place coûtent moins de frais que les autres, et les plants peuvent servir plusieurs fois; aussi conseillons-nous de donner la préférence à cette méthode.

Forcer sur place. Soit que l'on veuille semer ou planter, on divise son terrain en planches de quatre pieds de largeur, ou seulement de trois pieds dans les pays froids. On laisse entre chaque planche un sentier de deux pieds à deux pieds et demi de largeur. On plante avec des griffes de deux ans, ou on sème exactement comme nous l'avons dit, mais on espace moins les plants; on les met sur trois ou quatre rangs à un pied les uns des autres, ce qui laisse six pouces sur les côtés, et à dix pouces d'intervalle sur la longueur des rangs. On conduit la plantation de la même manière qu'une autre pendant les trois premières années. Ce n'est que lorsque les asperges sont en plein rapport que l'on peut commencer à les chauffer, si l'on ne veut pas s'exposer à perdre son aspergière en peu de temps, ce qui arriverait si on épuisait les plantes dans leur première jeunesse.

Depuis novembre jusqu'en mars, selon que l'on veut avoir des asperges plus tôt ou plus tard, on creuse les sentiers autour des planches, à la profondeur de dix-huit à vingt pouces et sur toute leur largeur. Si l'on a des châssis portatifs, on enlève la terre de la fouille; mais, si on n'en a pas, on la jette sur les planches, de manière à les en recouvrir de huit à dix pouces au moins. On bat la terre des bords pour qu'elle se maintienne, et l'on remplit les tranchées de fumier chaud de cheval, bien foulé et piétiné, élevé de cinq ou six pouces au-dessus du niveau de la planche, qui elle-même se trouve exhaussée par la terre du sentier. On couvre la planche de six pouces de fumier sec et chaud, et l'on place par dessus un lit de litière sèche.

La terre ne tarde pas à s'échauffer, et au bout de quinze jours ou trois semaines les asperges paraissent. On lève le fumier et on les coupe, puis on remanie les réchauds des sentiers, ou même on les refait avec du fumier neuf, si le premier a perdu sa chaleur. Tous les deux

jours on visite et on coupe, et tous les quinze jours on refait les réchauds.

Si l'hiver est pluvieux, on change le fumier qui couvre la planche toutes les fois qu'il est mouillé; mais, s'il ne tombe que de la neige, on peut se contenter de remplacer seulement la couverture de litière. Quand le temps le permet, on lève la couverture de fumier pour donner de l'air aux plantes; mais, lorsqu'au contraire le froid est très-intense, il faut augmenter son épaisseur. Une planche ainsi traitée peut donner des asperges pendant un mois et demi ou deux mois, passé lequel temps il faut enlever tous les fumiers, replacer la terre dans les sentiers, et abandonner les asperges aux soins de la nature. Lorsque le printemps arrivera, elles repousseront faiblement; l'année suivante elles se remettront, si on ne coupe pas, et l'on pourra recommencer à les chauffer au mois de novembre. Ainsi conduite, une planche peut se chauffer tous les deux ans, et par conséquent produire alternativement une année sur deux, pendant huit à dix ans.

Les personnes qui auront des châssis modifieront leur culture ainsi qu'il suit : en creusant les sentiers on enlèvera les terres au lieu de les jeter sur les planches. On élèvera des réchauds d'abord jusqu'au niveau du sol, puis on placera les châssis, et ensuite on continuera d'élever les réchauds contre leurs coffres. On ne placera sur la terre, sous les châssis, qu'un léger lit de fumier très-sec. Toutes les fois que le temps le permettra, on donnera de l'air; et pendant les nuits, ou quand il gèlera, on couvrira les verres avec d'épais paillassons ou de la grande litière.

Forcer sur couche. Aux mêmes époques que pour l'autre culture sur place, on prépare des couches de fumier chaud, de dix-huit à vingt pouces de hauteur sur quatre ou cinq de largeur. Lorsqu'elles ont jeté leur plus grande chaleur, on les couvre de dix pouces de terreau

auquel on a mêlé un tiers de terre légère. On place dessus, à six pouces les unes des autres, des griffes âgées de quatre ans ou davantage, et sur lesquelles on étend un lit de deux pouces du même terreau, et par-dessus un peu de fumier chaud. On laisse la couche en cet état pendant quelques jours; et, quand on pense que les asperges vont entrer en végétation, on enlève le fumier et on le remplace par trois pouces de nouveau terreau, après quoi on place les châssis. On renouvelle la chaleur de la couche au moyen de réchauds, que l'on change toutes les fois qu'il en est besoin, et l'on gouverne les châssis comme nous le disons plus haut. Au bout de douze ou quinze jours les asperges commencent à produire, et l'on coupe pendant tout le temps qu'elles donnent, c'est-à-dire, à peu près pendant un mois, plus ou moins. Lorsqu'elles cessent de produire, on détruit les couches, et on jette les griffes parce qu'elles sont brûlées et ne peuvent plus servir à rien. Aussi emploie-t-on à cet usage de vieilles griffes, quand on peut s'en procurer en détruisant les aspergières usées.

Les asperges, obtenues comme nous venons de le dire, non-seulement manquent de parfum, mais aussi de couleur. On leur rend cette dernière après qu'on les a coupées, en les liant en bottes et les enterrant à moitié dans le fumier des réchauds, et les couvrant d'une cloche bien transparente. La lumière les fait devenir vertes en deux ou trois jours, surtout s'il fait du soleil.

BASELLE ROUGE, et BASELLE BLANCHE, ÉPINARD DU MALABAR. (*Basella rubra* et *Basella alba*; L.) ♂. Des Indes. Ces deux plantes grimpantes, à feuilles épaisses, grandes et ovales, servent à remplacer avantageusement l'épinard, parce qu'elles en ont les qualités et qu'elles produisent davantage. On les cultive comme annuelles, parce qu'elles craignent le froid.

En mars, on les sème sur couche chaude, sous cloche ou châssis, dans une terre légère et amendée avec du

terreau, soit dans de petits pots, soit sur la couche même. Au mois de mai, ou lorsqu'on ne craint plus les gelées tardives, on les repique en pleine terre, au pied d'un mur au midi, et contre un treillage où leurs longues tiges blanches ou rouges puissent s'accrocher. On sarcle et l'on donne beaucoup d'eau pendant les chaleurs. Lorque l'on fait la cueillette des feuilles, on ménage celles de la plante la plus vigoureuse destinée à fournir les graines qu'elle mûrira parfaitement dans l'année. Dans l'espace d'un été, chaque pied peut fournir trois ou quatre plats.

BASILIC COMMUN OU DE CUISINE. (*Ocymum basilicum*; L.) ☉. Originaire de Perse. On l'emploie, ainsi que ses variétés à feuilles grandes, ou frisées, ou violettes, dans les assaisonnemens, et rarement en fourniture de salade, parce que sa saveur aromatique et forte ne plaît pas à tout le monde. Quelques personnes le coupent avant la fleur, le font sècher dans un endroit aéré, le réduisent en poudre et le conservent dans une boîte pour s'en servir avec les épices.

Dans le climat de Paris on sème les basilics sur couche en février et mars. Quand le jeune plant a six feuilles, on le repique en pleine terre douce et terreautée, et à exposition chaude ; on le défend des rayons du soleil jusqu'à sa parfaite reprise, et on lui donne de copieux arrosemens pendant toute sa durée. Dans le midi on peut semer en pleine terre, mais il faut attendre pour cela les mois d'avril ou de mai. La graine mûrit d'août en octobre, et la première qui entre en maturité doit être récoltée de préférence, parce qu'il arrive fréquemment que les pluies d'automne font avorter celles de septembre et d'octobre.

BETTERAVE COMMUNE. (*Beta vulgaris*; L.) ♂. Cette plante, originaire du midi de l'Europe, est d'autant plus précieuse aujourd'hui que l'on voit le sucre des fabriques qu'elle alimente, rivaliser avantageusement pour le prix

et la qualité avec celui importé des colonies. Tout le monde connaît ses propriétés alimentaires. Elle a produit plusieurs variétés, dont les principales sont :

1° La GROSSE ROUGE ; la plus répandue et la plus anciennement cultivée. Elle est d'un rouge de sang en dehors comme en dedans, et sa forme est assez allongée.

2° La PETITE ROUGE, autrefois appelée *Castelnaudari;* elle est plus petite que la précédente, de la même couleur, et d'une saveur plus douce. Elle est aussi beaucoup plus précoce, et on peut déjà l'arracher dès le mois d'août.

3° La ROUGE RONDE; de même qualité et couleur que la précédente, aussi précoce, mais arrondie.

4° La JAUNE ; de même forme et grosseur que la grosse rouge, mais d'une saveur beaucoup plus sucrée.

5° La BLANCHE (*grosse* et *petite*); plus tendre, plus délicate que les autres, mais d'un goût un peu moins décidé.

6° La CHAMPÊTRE ou *racine de disette ;* aujourd'hui presque exclusivement cultivée en grand comme fourrage.

Les betteraves aiment une terre profonde, bien défoncée, chaude, légère, et fumée l'année précédente, ou au moins avec du terreau très-consommé. Cependant elles réussissent assez bien dans tous les terrains, pourvu qu'ils soient bien ameublis et amendés. Après deux bons labours, donnés à la profondeur d'un pied au moins, on sème à la volée, en rayons ou en bordures, en mars et au commencement d'avril dans les terres chaudes, en avril et mai dans les autres : elles germent en dix ou douze jours, si la saison est favorable. Il est cependant prudent de semer un peu tard, afin qu'elles n'aient pas le temps de monter avant l'automne.

Lorsque le plant a six feuilles, on éclaircit et on repique dans les places où il manque, mais avec la précaution de laisser les racines intactes. On s'arrange de manière à ce que les plants se trouvent espacés d'un pied à dix-huit pouces les uns des autres, selon la

qualité du terrain. On sarcle, on donne deux ou trois binages, et l'on arrose profondément au besoin.

Nous devons faire observer que cette plante craint la transplantation, et qu'en conséquence, lors du repiquage, il faut la tenir le moins long-temps possible hors de terre, et profiter d'un temps pluvieux pour le faire.

Vers la fin d'octobre, ou au commencement de novembre, on les tire de terre; on coupe les feuilles que l'on peut donner au bétail, on les nettoie de la terre qui y est attachée, on les laisse se ressuyer à l'air vingt-quatre ou quarante-huit heures; et, lorsque leur surface a perdu toute son humidité, on les serre dans un lieu sec et à l'abri de la plus petite gelée. Quoiqu'elles craignent le pourri, néanmoins elles se conservent assez bien dans une cave saine.

On en laisse quelques-unes des plus vigoureuses en terre pour obtenir de la graine, avec l'attention de les abriter du froid au moyen de feuilles sèches recouvertes de longue litière pour empêcher les pluies de pénétrer et de les faire pourrir. Malgré ces précautions, on ne réussit pas toujours à les conserver. Dans ce cas, en février ou mars, on replante quelques-unes de celles arrachées à l'automne. A mesure que les tiges se développent, on les soutient avec des tuteurs; et, lorsque la graine commence à mûrir, on coupe les tiges, et on les pend dans un lieu sec et aéré. Quand elles sont entièrement sèches, on recueille les semences qui sont bonnes pendant deux ou trois ans.

BOURRACHE commune. (*Borrago officinalis;* L.) ⊙. Elle est plus employée pour la cuisine en Italie qu'en France. Ici on ne fait usage que de ses fleurs bleues, blanches ou purpurines, pour parer les salades.

Elle vient dans tous les terrains, et se sème en tout temps. Sa graine fine ne doit pas être beaucoup recouverte de terre; et, si l'on veut que la plante monte

rapidement, il ne s'agit que de lui donner quelques arrosemens. Du reste, elle se ressème assez d'elle-même. Pour recueillir ses graines, il faut couper ses tiges un peu avant la maturité, les faire sécher sur un linge, où on ramassera les semences, qui se détacheront presque seules à mesure qu'elles mûriront.

BUGLOSE ou BUGLOSSE OFFICINALE. (*Anchusa officinalis;* L.) ♃. Elle est indigène, et se cultive plus pour les vertus médicinales qu'on lui attribue, que pour la cuisine, où on n'emploie que sa fleur pour parer les salades.

Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit préparée par un bon labour. On la multiplie de graine que l'on sème au mois de mars, ou de rejetons que l'on sépare et plante au printemps et à l'automne. Ses semences se recueillent comme celles de la bourrache.

CAPUCINE (GRANDE), CRESSON DES INDES, DU MEXIQUE, DU PÉROU. (*Tropæolum majus;* L.) ♃. Du Pérou comme la suivante, PETITE CAPUCINE (*tropæolum minus;* L.) ♃, qui n'en diffère que par ses moindres dimensions. On emploie les fleurs de toutes deux pour parer les salades. Les boutons de fleurs, et les graines cueillies long-temps avant leur maturité, se confisent au vinaigre et remplacent les câpres. Quoique ces deux plantes soient vivaces dans leur pays, on les cultive ici comme annuelles, parce qu'elles mûrissent bien leurs graines dans l'année. Elles se ressèment assez souvent d'elles-mêmes; mais il est plus sûr de les semer en avril, dans une terre franche, légère et substantielle, à exposition chaude. On rame la première, si elle ne trouve pas à grimper contre un treillage, et l'on donne de fréquens arrosemens pendant les chaleurs. La graine est bonne pendant deux ou trois ans.

CARDON, CARDE. (*Cynara cardunculus;* L.) ♃. Originaire de la Barbarie, cette plante est cultivée très-anciennement en France, quoiqu'elle soit assez déli-

cate et craigne beaucoup le froid. On mange cuites les côtes de ses feuilles et sa racine. Ses fleurs, comme celles de l'artichaut, servent à cailler le lait. On en a obtenu plusieurs variétés, que nous allons énumérer dans l'ordre de leur ancienneté.

1° Cardon commun ou d'*Espagne ;* sans épines, à côtes minces, un peu dures, blanches. Il monte très-vite.

2° Cardon de tours ; extrêmement épineux, à côtes plus larges, plus délicates, un peu rougeâtres. Il monte moins vite.

3° Cardon plein et sans épines ; il a les mêmes qualités que le précédent, mais ses côtes blanches ne sont pas armées d'aiguillons.

4° Cardon a feuilles d'artichaut ; excellente variété à côtes très-pleines et sans épines.

Les cardons ne se multiplient que de graines ; ils aiment une terre légère et profonde, ainsi que de fréquens arrosemens pendant les chaleurs ; du reste, leur culture a beaucoup d'analogie avec celle des artichauts. En avril et mai, dans un terrain parfaitement défoncé, amendé et ameubli, on creuse, à trois pieds de distance les uns des autres, des trous de dix-huit pouces de largeur, sur douze ou quinze de profondeur, et l'on conserve la terre autour des trous que l'on remplit de terreau de cheval bien consommé, mélangé d'un peu de poudrette ou de colombine. On enfonce trois ou quatre graines à un pouce de profondeur pour ne laisser qu'un seul plant quand elles seront germées, et on arrose fréquemment jusqu'à ce que la plante ait assez de développement pour être blanchie, ce qui arrive ordinairement au mois d'octobre. Alors on la butte en rapprochant la terre des feuilles, et on la lie avec de l'osier ou des joncs, pour pouvoir la couvrir avec une espèce de capuchon épais de longue litière, que l'on serre autour des feuilles en prenant garde néanmoins de les blesser.

Au bout de quinze jours la côte est blanche, et doit être consommée, ou elle pourrit. Ceci indique assez qu'il ne faut butter et couvrir les plantes qu'à mesure du besoin.

Lorsque les gelées approchent, il faut les enlever en motte pour les déposer soit dans une serre sèche et aérée, soit dans des tranchées si l'on n'a pas de serre. Dans le premier cas on relève toutes les feuilles et on les lie, mais sans les serrer et de manière à ce que l'air puisse circuler à l'intérieur des plantes, que l'on enterre dans du sable frais. Toutes les fois qu'on le peut, on donne de l'air, et il n'est pas rare de les conserver ainsi jusqu'au printemps. Si l'on a peu d'espace à leur consacrer, on se contente de les adosser les uns contre les autres à un mur; mais alors il faut avoir le soin de les visiter souvent, afin d'enlever toutes les feuilles qui pourrissent. Quelle que soit la manière dont on les placera, ils blanchiront sans couverture, et on choisira les plus avancés pour les livrer à la consommation.

Les personnes qui n'ont pas de serre ouvrent dans un terrain sec une tranchée de trois pieds de profondeur, de quatre de largeur, et d'une longueur indéterminée. Elles placent contre ses parois un chevet de paille, c'est-à-dire, une bonne épaisseur de paille longue et posée debout; elles adossent contre ce chevet un ou deux rangs de cardons, puis elles remettent contre ceux-ci un nouveau chevet de paille, un second rang de plantes, et ainsi de suite jusqu'à ce que la tranchée soit pleine. Il est à observer qu'on doit laisser à l'air l'extrémité des feuilles. On abrite rigoureusement la fosse de la moindre pluie, et l'on couvre les plantes avec de la grande litière sèche, que l'on enlève toutes les fois qu'il ne gèle pas.

Pour se procurer de la graine, on laisse quelques pieds en pleine terre; lorsque les froids viennent, on coupe toutes les feuilles à quelques pouces du sol, et on ga-

rantit les plantes des gelées, comme nous l'avons dit pour les artichauts, mais avec beaucoup plus de soin encore, parce qu'elles y sont plus sensibles. On recueille la graine de la même manière, et elle conserve ses facultés germinatives pendant plus de dix ans. Les pieds qui ont fourni des semences ne sont plus bons à blanchir, mais ils n'en sont pas moins précieux, parce qu'étant moins sensibles au froid, ils peuvent fournir de la graine pendant six ou huit ans sans exiger de grands soins.

Primeur. Dès le mois de janvier on sème en pots, que l'on enfonce dans une couche chaude sous châssis. Quand le plant a deux feuilles, on le place dans un pot plus grand et sur une nouvelle couche ; et, enfin lorsqu'il est assez fort, on le met en place sur une couche sourde, recouverte d'un pied de terreau, mélangé à un quart de bonne terre. On couvre avec le châssis, et au mois de mai on peut déjà faire blanchir pour la consommation. Comme pour l'ordinaire ils ne tardent pas à monter, au mois de mars on repique en pleine terre quelques-uns des plants semés en janvier, on les abrite de la fraîcheur des nuits au moyen de cloches, et on les gouverne comme ceux des semis en pleine terre. Ils commencent à être bons à lier en juin et juillet, mais il en monte beaucoup.

CAROTTE, PASTONADE, PASTENADE. (*Daucus carotta;* L.) ♂. Cette plante du midi de l'Europe est cultivée depuis la plus haute antiquité. On connaît assez ses usages en cuisine. Elle a fourni plusieurs variétés.

1° La JAUNE ; la plus répandue de toutes. Elle est de forme allongée, ou arrondie dans la sous-variété *jaune-ronde*. Elle est peut-être encore aujourd'hui la meilleure de toutes, malgré les nouvelles acquisitions que l'on a faites depuis quelques années.

2° La BLANCHE ; moins cultivée et moins bonne. Sa forme est allongée, et elle a comme la précédente une sous-variété *blanche-ronde*.

3° La COURTE DE HOLLANDE; d'une forme arrondie. Elle est estimée.

4° La ROUGE; de forme allongée, et arrondie dans la sous-variété *rouge-ronde*. Elle est fort bonne et très-cultivée en Allemagne, mais elle a peu été accueillie en France, parce qu'elle teint en rouge le bouillon et les ragoûts dans lesquels on la met.

5° La JAUNE ORANGE; qui paraît être une sous-variété de la jaune dont elle a les qualités.

6° La VIOLETTE D'ESPAGNE; très-grosse, très-sucrée, mais sujette à monter si on la sème de bonne heure. Elle a le même inconvénient que la rouge.

Les carottes aiment une terre profonde, plutôt légère que forte, bien défoncée par des labours faits à l'automne et au printemps. Elle aime les engrais, mais il faut qu'ils aient été mis en terre au moins trois ou quatre mois d'avance, autrement sa racine fourche. Depuis la fin de février jusqu'en juin, après avoir parfaitement ameubli la terre, on sème à la volée ou en rayons espacés de dix pouces. On ne recouvre que légèrement et au râteau; après quoi on recouvre d'un doigt de terreau pour empêcher que la terre ne se batte par les arrosemens qui doivent être fréquens, ainsi que les sarclages. A mesure qu'elles lèvent, on les visite et on détruit les limaces et les insectes qui en sont très-avides. S'il en manque dans quelques places, on en lève en motte sans toucher aucunement les racines, et on les repique avec les plus grandes précautions. Pour cette opération on choisit un temps pluvieux, et on saisit le moment où la carotte n'a encore que deux feuilles outre ses cotylédons. On éclaircit partout où le plant est trop épais, et de manière à laisser, pour cette première fois, quatre ou cinq pouces de distance entre chaque pied. On continue à sarcler et à entretenir la terre dans une bonne humidité, sans cependant la mouiller trop; et, lorsque les carottes arrivent à la grosseur du doigt, on commence à en arracher

pour l'usage. On en prend une entre deux, ce qui laisse huit à dix pouces d'intervalle entre chaque plant.

Avant les gelées on fait la récolte des carottes, en les arrachant à la fourche pour en couper moins. On leur coupe la tête au collet pour les empêcher de repousser, et on donne le fanage au bétail. On les lave, on les laisse se ressuyer, et on les conserve dans une serre aérée, mais impénétrable à la gelée, où on les range les unes contre les autres, la tête en dehors. Il est entendu que l'on ne coupe pas le collet à celles que l'on destine à porter graine l'année suivante.

Si l'on ne possède pas de serre, on ouvre une tranchée comme nous l'avons dit pour les cardons; on étend au fond de la fosse un bon lit de sable sec, et l'on place des chevets de longue paille contre les parois du trou; cela fait, on étend un lit de carottes, les racines tournées contre les parois de la fosse, puis on recouvre d'une couche de sable; nouveau lit de carottes, nouveau lit de sable, et ainsi de suite jusqu'à ce que la tranchée soit comblée. Alors on recouvre le tout de paille, et l'on rejette dessus la terre de la fouille que l'on élève en cône pour écarter les eaux de pluie; elles se gardent ainsi jusqu'au printemps.

Mais les carottes conservées n'ont jamais la saveur de celles que l'on mange fraîches et jeunes. Il faut donc en semer en septembre, que l'on traitera, comme nous avons dit, avec la précaution de les couvrir de litière pendant l'hiver pour les dérober aux rigueurs des gelées. Elles produiront jusqu'à ce que les semis de printemps commencent à donner.

Pour se procurer de la graine, on peut conserver des pieds en pleine terre, en les garantissant du froid; mais il est plus sûr de replanter, au printemps, à quinze ou dix-huit pouces de distance, en bonne terre bien meuble et bien terreautée, des racines conservées dans la serre ou tout simplement dans une cave. Elles montent au

mois de mai, et on recueille la graine en août, en coupant les tiges que l'on met sécher. On ne la détache de ses ombelles qu'au moment de la semer; et, pour la nettoyer de ses poils, on la frotte dans les mains avec un peu de sable ou de cendre. Elle est bonne pendant deux ans.

CÉLERI CULTIVÉ, API, ACHE DOUX. (*Apium graveolens*; L.) ♂. Cette plante croît spontanément dans les marais du midi de la France, où elle a une saveur âcre, aromatique et amère, que la culture a corrigée. On fait usage de ses côtes et de ses racines cuites et crues. On en a obtenu plusieurs variétés.

1° Le CÉLERI-RAVE BLANC; dont la racine est très-grosse, de forme allongée, ou ronde dans une sous-variété.

2° Le CÉLERI-RAVE ROUGE; semblable au précédent, mais dont la racine est veinée de rouge ou de violet.

3° Le CÉLERI CREUX OU A COUPER, ou *petit céleri*; ses feuilles courtes, et presque rampantes, s'emploient en fournitures de salade.

4° Le CÉLERI GROS VIOLET DE TOURS; le plus grand de tous, à côtes teintes d'un rose violacé.

5° Le CÉLERI PLEIN BLANC; un des plus cultivés, à côtes très-charnues.

6° Le CÉLERI TURC OU DE PRUSSE; sous-variété du précédent, mais plus grosse.

7° Le CÉLERI PLEIN ROUGE ET ROSE; autre sous-variété ayant les mêmes qualités que le blanc.

8° Le CÉLERI NAIN FRISÉ; très-tendre, cassant, employé en fourniture.

Le céleri se sème sur couche depuis janvier jusqu'en mars, et sur terreau en pleine terre depuis avril jusqu'en juin. Au moyen de ces différens semis, on en a pendant toute l'année.

Sur une couche chargée de six pouces de terreau on sème assez clair, on arrose et on recouvre de cloches ou d'un châssis. Lorsque le plant est levé, on a soin de lui donner de l'air le plus souvent possible. Aussitôt qu'il

a trois feuilles, on le repique sur une nouvelle couche, et l'on place les plantes à deux ou trois doigts de distance les unes des autres, afin qu'elles ne s'étiolent pas. On le traite et garantit de même, et on le laisse là jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en pleine terre, ce que l'on fait au commencement d'avril.

En terre légère et meuble, on prépare une planche de différentes manières, selon que le terrain est plus ou moins sec, car le céleri aime beaucoup l'eau; et plus le sol maintiendra son humidité, moins on aura besoin de réitérer les arrosemens. Le céleri se plante en rayons espacés de huit pouces; ainsi l'on donnera à la planche plus ou moins de largeur, selon qu'on voudra planter plus ou moins de rangs. Dans les terres très-chaudes on creuse la planche de six pouces de profondeur, et on rejette la terre sur les sentiers auxquels on conserve une largeur égale à la moitié de celle de la fosse. On bêche le fond, on le fume, et on y plante le céleri, que l'on butte quand cela devient nécessaire avec la terre des sentiers.

Dans les terres ordinaires on dresse des planches de quatre ou cinq pieds, et on laisse entre chacune un espace égal où l'on cultive de la laitue, ou autres menues plantes pour ne pas perdre de place. On ameublit et amende convenablement, et on plante le céleri en rangs et en quinconce. Lorsqu'il s'agit de le butter, on se sert de terre que l'on prend entre les planches.

Quoi qu'il en soit, les pieds seront placés à huit à neuf pouces de distance les uns des autres, et on les arrosera sur-le-champ pour aider à la reprise. Si le temps est sec, on les arrosera de tous les deux jours l'un; on les sarclera et on ôtera les mauvaises herbes au besoin. Lorsque le plant sera assez fort, on le liera d'abord d'un premier lien de paille ou de jonc, près de sa racine, puis d'un autre vers le milieu de sa hauteur, et enfin d'un troisième près de son extrémité, puis on l'enveloppe entiè-

rement de paille ou de litière, ou on le butte en l'enterrant jusqu'auprès de l'extrémité de ses plus longues feuilles. Dans l'espace d'une quinzaine de jours il est blanc et peut être employé à la cuisine.

Le céleri traité de cette manière commence à donner en juin s'il a été semé en janvier, en juillet si l'on a semé en février, et en août, si les semis ont été faits en mars.

Les semis du céleri en pleine terre d'avril, mai et juin, fournissent pour tous les autres mois de l'année, et même tout l'hiver, si on ne le laisse pas pourrir. On le sème très-clair, on éclaircit le plant, et on ne le repique que pour le mettre en place, où on le traite comme nous avons dit. A mesure qu'il fournit, on le fait blanchir en l'arrachant, le liant, et l'enterrant dans de vieilles couches ou du terreau, avec la précaution de laisser l'extrémité de ses feuilles à l'air. Avec un gros plantoir on fait un trou, on l'y enfonce dans toute sa longueur, et on ne le *borne* pas, c'est-à-dire, qu'on ne serre pas le terreau autour de lui. On le couvre de litière, et il blanchit rapidement; il ne se conserve qu'un mois tout au plus, après quoi il pourrit. Si l'on aime mieux, on le butte; mais ceci s'entend du céleri qui fournit jusqu'en octobre, car celui de l'arrière-saison doit nécessairement se butter avant les fortes gelées. On peut aussi en conserver en serre, et dans ce cas on le traite à peu près comme nous l'avons dit pour les cardons, en l'enterrant dans du sable.

On laisse en terre quelques pieds pour fournir de la graine. Au mois de mars on les déchausse, et ils ne tardent pas à monter. La graine se recueille en septembre et se conserve bonne pendant trois ou quatre ans; la plus nouvelle est toujours la meilleure.

Le céleri-rave se cultive de la même manière que les autres variétés, mais il n'a besoin d'être ni lié ni butté. On se contente de l'arracher comme le navet, et de l'en-

terrer à quelques pouces au-dessus du collet, dans le sable de la serre. Les pieds, conservés en pleine terre pour donner de la graine, s'abritent du froid par une couverture de litière.

CERFEUIL. (*Scandix cerefolium;* L.)⊙. Plante aromatique, indigène, cultivée pour fourniture de salade et pour assaisonnement. Elle a fourni une jolie variété, le CERFEUIL FRISÉ, qui se cultive de même et sert aux mêmes usages. Elle s'accommode de toutes les terres et se sème en toutes saisons; il faut même en semer tous les quinze jours, si on veut toujours en avoir de tendre, parce qu'elle monte très-vite. Depuis mars jusqu'en mai on la sème au pied d'un mur à bonne exposition; pendant les chaleurs on la place au nord et à l'ombre, et à l'automne on la sème de nouveau à l'exposition du midi. Celle semée en octobre monte la dernière et fournit au printemps. Les graines se recueillent au mois de juin et se conservent deux ou trois ans, mais les plus nouvelles sont les meilleures.

Le CERFEUIL MUSQUÉ, d'ESPAGNE, FOUGÈRE MUSQUÉE, (*scandix odorata; L.*) ♃, originaire du pays dont il porte le nom, s'emploie comme le précédent; mais il a une saveur particuliere que tout le monde ne trouve pas agréable. Sa racine est très-bonne dans le potage et lui donne un fort bon goût. On le sème aussitôt qu'on recueille ses graines, sans cela elles mettent fort longtemps et même plusieurs mois à lever; elles ne sont bonnes qu'un an.

CHAMPIGNONS, MOUSSERONS. Tout le monde connaît les qualités malfaisantes de la plupart des champignons, et la difficulté que l'on trouve à distinguer les espèces vénéneuses de celles qui ne le sont pas; aussi ne doit-on en faire usage qu'avec beaucoup de circonspection, et jamais on ne mangera ceux que l'on trouve dans les champs, à moins qu'on ne les connaisse parfaitement. M. Boitard, mon ancien collaborateur dans le *Bon jar-*

dinier, prépare sur cette matière un ouvrage intéressant et qui sera véritablement utile, parce que toutes les espèces innocentes et comestibles y seront non-seulement décrites, et comparées avec celles malfaisantes qui ont quelque analogie avec elles, mais encore dessinées et coloriées avec soin. Il indique, comme le meilleur contrepoison l'émétique pris à la dose de trois ou quatre grains si on en a mangé une grande quantité, et que les accidens soient graves. Dans le cas où les douleurs ne seraient pas très-vives, il suffit, pour arrêter les progrès du mal, de boire une certaine quantité de vinaigre très-fort, ou de l'acide sulfurique étendu dans de l'eau.

Nous croyons devoir décrire le champignon cultivé, pour faire éviter les erreurs autant qu'il nous sera possible, en avertissant néanmoins nos lecteurs que toutes les espèces sans exception deviennent dangereuses lorsqu'elles vieillissent.

Le champignon cultivé est l'agaric comestible de Linnée (*Agaricus edulis*). Il est rond, un peu aplati sur le sommet, et son pédicule est court et gros. Comme les bords de son chapeau sont attachés à son pied lorsqu'il sort de terre, ils se déchirent pendant son développement, ce qui les rend comme frangés ; il en reste aussi quelques fragmens sur le pied. Le dessus du chapeau n'est jamais parfaitement lisse, et sa couleur est d'un blanc plus ou moins sale vers le centre, quelquefois gris ou d'un roux grisâtre. Il est couvert d'une pellicule qui s'enlève facilement en la soulevant des bords au centre. Le dessous est garni d'un grand nombre de feuillets très-minces, d'abord blancs lorsque le champignon est très-jeune, puis d'un beau rose, et enfin passant par gradation au noir foncé. Lorsqu'il a cette dernière couleur, le champignon devient suspect et doit être jeté. La chair est spongieuse, d'un blanc opaque, ne devenant jamais bleue à l'air, ni verte quand on la frotte ; son suc propre est limpide et jamais laiteux. Les nom-

breuses expériences, faites par l'auteur que nous venons de citer, constatent que toutes les espèces dont la chair passe du blanc au bleu ou au vert, lorsqu'on l'expose à l'air, celles dont les sucs propres sont laiteux, et celles enfin dont l'odeur est virulente et nauséabonde, sont mortelles pour la plupart des animaux et pour l'homme. Tous les champignons sont indigestes lorsqu'on a l'estomac délicat, ou qu'on en mange une certaine quantité.

Passons maintenant à la manière de multiplier cette plante singulière que l'on n'est parvenu à se procurer à volonté que depuis une centaine d'années au plus, en la soumettant à des procédés de culture aussi difficiles qu'ingénieux. Long-temps on a fait des couches à champignons sans être certain des résultats qu'on en obtiendrait, et cela pour deux raisons : la première, c'est que l'on négligeait trop la préparation et le choix du fumier dont on les construisait ; la seconde, c'est qu'on n'ensemençait pas les couches, et que l'on attendait leur production du hasard. Aujourd'hui, en agissant comme nous allons le dire, on est certain du succès.

On appelle *blanc de champignon* de petits filamens blancs, ressemblant au premier coup d'œil à de la moisissure et se trouvant sur la terre, le fumier, ou le terreau sur lequel ont crû des champignons, particulièrement autour de leur pied. La première chose à faire, c'est de voir si l'on pourra s'en procurer, car sans cela l'opération serait d'une réussite fort douteuse. On trouve ce blanc de champignon en défaisant les vieilles meules, comme nous le dirons plus bas, ou en construisant des couches pour cela, ou enfin en le cherchant autour des champignons qui croissent spontanément dans les champs, et le transportant avec la terre dans laquelle il est. Nous allons supposer d'abord qu'on en possède, et traiter de la meule où on le mettra pour obtenir des récoltes certaines, après quoi nous reviendrons à la couche pour en obtenir si l'on n'en avait pas, et que l'on fût

trop éloigné des jardiniers livrés à cette culture pour pouvoir en obtenir d'eux.

De la meule à champignons.

Son succès dépend en grande partie du choix et de la qualité du fumier. Il doit être de cheval nourri au sec ; les maraichers donnent même la préférence à celui des chevaux nourris à l'avoine, et ils le rejettent quand il provient de ceux nourris au son, ou chez les brasseurs. L'essentiel est qu'il soit court, bien imbibé d'urine et mélangé de crottin, et qu'il ne soit sorti de l'écurie qu'après avoir servi de litière pendant une huitaine de jours au moins. On en prend une quantité calculée sur le nombre des meules que l'on veut établir, et on le dépose sur un terrain sec, à l'abri des animaux de la basse-cour. On le place en espèces de toisés larges et longs à volonté, mais n'ayant jamais ni plus ni moins de deux pieds d'épaisseur. Pendant qu'on l'arrange ainsi à la fourche, on a le plus grand soin d'enlever le foin, la paille sèche, et généralement tous les corps étrangers qui pourraient s'y trouver mêlés. A mesure qu'on le place par lits, on le marche et on le piétine pour rendre le tas le plus compacte possible. Si le temps était très-sec et chaud, on l'arroserait, mais pas trop abondamment, afin de favoriser la fermentation au lieu de l'empêcher, ce qui arriverait s'il était trop mouillé. Dans les temps ordinaires on ne l'arrose pas ; et, même s'il venait des pluies trop abondantes, il serait très-bon de pouvoir l'en abriter.

Au bout de huit à dix jours on regardera dans l'intérieur s'il a fermenté convenablement, ce qui se reconnaît à la couleur blanchâtre qu'il aura prise à l'intérieur. Alors on défera tout le tas pour le remuer de nouveau, et on le refera après l'avoir bien remanié, avec la précaution de placer au milieu du tas le fumier qui était sur

les bords et à la superficie, pour l'amener au même degré de fermentation.

On le laisse encore huit à dix jours en cet état, puis on voit s'il a acquis les qualités nécessaires pour être employé de suite à la formation de la meule. Ce point est tellement essentiel, que, si l'on ne réussissait pas à obtenir de bonnes récoltes de champignons, on ne devrait pas l'attribuer à d'autres causes. Pour qu'il soit aussi bon qu'on puisse le désirer, il faut que sa couleur soit brunâtre, qu'il ne soit ni trop sec ni trop humide, mais doux et onctueux, bien lié et moelleux au toucher. S'il était trop sec, on le remettrait en tas, et on l'amènerait au point désirable au moyen de quelques arrosemens; mais, si au contraire il était trop humide, s'il égouttait l'eau en le pressant dans les mains, sa chaleur serait passée pour toujours, et il ne resterait aucune chance de succès à en espérer. Dans ce cas il faudrait recommencer sur de nouveaux frais avec du fumier neuf, ou renoncer à faire des meules; et cette détermination vaudrait encore mieux que de perdre beaucoup de temps et de soins pour ne rien obtenir.

Il ne reste plus qu'à préparer la meule, ce qui se fait en tout temps, mais plus avantageusement au printemps et en automne. On peut l'établir dehors, dans une serre, ou dans une cave, et ces trois localités amènent quelques légers détails qui leur sont particuliers.

1° Quand il s'agit de l'établir dehors, il faut choisir l'emplacement le plus sain, c'est-à-dire, le moins humide et celui où l'eau ne peut pas séjourner. On conçoit qu'il doit être éloigné de toutes gouttières et autres accidens qui pourraient y amasser les eaux pendant une pluie. Si l'on opère au printemps ou en été, on devra le choisir à l'ombre, mais en automne ou en hiver on placera la meule au midi. Si le terrain n'était pas de nature à absorber promptement l'humidité, on le défoncerait à un pied ou dix-huit pouces de profondeur sur deux

pieds à deux pieds et demi de largeur, et on enlèverait la terre que l'on remplacerait par du gravier, du plâtras ou de la pierraille ; on replacerait dessus une couche de terre que l'on piétinerait un peu, seulement pour lui donner de la solidité.

Le terrain préparé à recevoir la meule, on étendra dessus un lit de fumier de vingt pouces à deux pieds de largeur, et on le piétinera ; sur le premier lit on en mettra un second un peu moins large, que l'on piétinera de la même manière pour l'unir parfaitement au premier ; sur celui-ci on en placera un troisième, puis un quatrième, toujours en diminuant leur largeur, de manière à donner à la couche une forme de dos d'âne ayant dans le milieu une hauteur égale à sa largeur. Après l'avoir consolidée en la battant sur les côtés avec une palette ou la bêche, on unit et régularise sa surface au moyen d'un gros râteau dont on se sert pour la peigner du haut en bas, et en retirant tous les brins de paille trop longs qui la dépasseraient. Alors on lui place une *chemise*, c'est-à-dire, une couverture en grande litière sèche, ayant à peu près l'épaisseur de trois doigts.

On laissera la meule s'échauffer en cet état pendant quelques jours, et si l'on craignait que la sécheresse nuisît à la fermentation, on augmenterait son activité au moyen de quelques arrosemens modérés. Pour savoir son degré de chaleur, on y enfoncerait un bâton; et, en le retirant au bout d'une heure ou deux, on reconnaîtrait facilement, en le touchant avec la main, si elle est à son point. C'est alors qu'il faut *larder*, autrement dit, placer le blanc de champignon. On coupe en morceaux de trois ou quatre pouces les espèces de galettes de terre qui le contiennent, et on les implante dans de petites ouvertures de même dimension, que l'on pratique avec les doigts sur les flancs de la meule. Ces morceaux de blanc se placent à la hauteur de quatre pouces de la base de la couche, et à dix ou douze pouces de distance les uns des autres dans

le sens de la longueur de la meule. On en fait deux ou trois rangs, selon la largeur de ses côtés, en les plaçant à cinq ou six pouces du premier rang. Il faut que le blanc se trouve à fleur du fumier, et qu'il soit parfaitement lié avec lui.

La meule étant lardée, on la recouvre de sa chemise; on laisse pendant deux ou trois jours les galettes de blanc s'imprégner de l'humidité du fumier; puis, avec une palette, on appuie doucement dessus pour bien les incorporer avec lui, et l'on recouvre.

Huit jours après on enlève la chemise, et l'on regarde si le blanc a pris. Ceci se reconnaît très-facilement à une espèce de moisissure ayant l'apparence de petits filets blancs qui s'étendent sur le fumier autour des lardons. Si ces filets ne se forment pas dans l'espace de quinze jours au plus, c'est que le blanc ne valait rien, et il faut en replacer d'autre meilleur, que l'on enfonce dans des trous pratiqués entre les premiers.

Lorsque le blanc est bien pris, il s'agit de *gopter* la meule. On la raffermit, s'il est nécessaire, comme nous l'avons dit plus haut, ou même en la battant légèrement avec la palette ou le dos d'une pelle de bois. Si le temps est sec, on donne un léger arrosement; puis on applique sur toute sa surface une couche de terre très-légère à laquelle on mêle assez souvent du sable fin, ou même du terreau pur, mais très-consommé et réduit en poussière. Quelques jardiniers passent même la terre et le terreau au tamis. On recouvre le tout de trois pouces de fumier neuf, excepté vers le haut de la meule qu'on laisse presque découvert. Huit jours après on remet une nouvelle couche de fumier neuf de la même manière que la première, et huit autres jours après on découvre entièrement jusque sur la terre. On nettoie la meule de toutes les ordures que le fumier peut y avoir laissées, et on arrange dessus une nouvelle chemise de litière longue, d'un doigt d'épaisseur, et dont la paille doit être

inclinée de manière à faciliter l'écoulement des eaux de pluie.

Si l'on opère en automne et par un temps froid, on jette sur la chemise trois bons pouces de fumier chaud préparé huit jours d'avance, comme nous l'avons dit pour faire la meule, et on le recouvre encore de celui que que l'on vient d'enlever avant que de mettre la chemise.

Quinze jours après, la récolte doit commencer. Si c'est pendant la belle saison, comme la meule n'est recouverte que par sa chemise, on découvre à mesure devant soi, on enlève les champignons avec la précaution de reboucher exactement les trous que l'on pourrait faire dans la couche, on donne un léger arrosement et l'on recouvre de suite; mais, si le temps est froid, on est obligé de découvrir toute la couche à la fois, et aussitôt après on la recouvre, en plaçant sur sa chemise plus ou moins de fumier neuf, selon qu'il fait plus ou moins froid. Tous les trois jours on recommence la cueillette, et cela peut durer pendant plus de trois mois.

2° Quand on place une meule dans un lieu abrité, dans une serre, par exemple, on n'a pas besoin de fouiller le terrain de sa base pour l'assainir, parce qu'il n'est pas présumable qu'il y ait de l'humidité. On fait la couche absolument comme nous l'avons dit, à cette différence près qu'après l'avoir goptée on ne place aucun fumier, et l'on se contente de la couvrir simplement avec la chemise.

3° Dans une cave, la meule peut se faire en carré ou en dos d'âne avec le même avantage; et, après l'avoir goptée, on se dispense d'y mettre une couverture soit fumier, soit chemise. Mais il faut exactement boucher les soupiraux de la cave, afin de n'y laisser pénétrer ni air, ni lumière. Si l'on avait établi une couche à champignons dans une cave d'une petite étendue, il faudrait en y entrant se méfier du carbone que le fumier dégagerait par sa fermentation. Pour cela, on y entrerait avec pré-

caution et avec une chandelle allumée ; si l'on voyait la flamme diminuer tout à coup de volume, vaciller ou s'éteindre, il faudrait se retirer sur-le-champ, ou courir la chance d'être asphyxié. On laisserait la porte ouverte quelques momens, et au bout d'un très-court laps de temps il n'y aurait point de danger à redouter.

Des couches à champignons.

Celles-ci se font toujours en plein air, et on peut les établir dès le mois de septembre. Le principal est de les placer dans un terrain sec, qui absorbe promptement l'humidité pour ne pas refroidir ou pourrir la base des couches qui doivent durer long-temps. On commence par creuser une fosse de deux pieds de largeur et de cinq ou six pouces de profondeur, parce que la base de la couche doit être enterrée, ce qui n'est pas nécessaire pour la meule. On prépare du fumier de cheval, de mulet ou d'âne, comme nous l'avons dit plus haut ; on élève la couche de la même manière, et on la gopte aussitôt avec la terre sortie du trou.

Sans autre précaution on la laisse en cet état jusqu'au mois d'avril, époque à laquelle on la couvre d'une chemise de grande litière, de trois doigts d'épaisseur.

Si la saison est favorable, le mois suivant ou au plus tard en juin, elle se couvre de champignons que l'on ramasse de deux en deux jours, en soulevant la chemise, que l'on replace aussitôt après avoir donné un léger arrosement. Si ces couches sont sur un terrain sablonneux et sec, si elles ont été faites avec du bon fumier bien préparé, elles dureront quatre mois et même davantage. Si au contraire elles sont établies dans une terre forte et grasse, elles sont plus tardives à se mettre en rapport, et elles durent beaucoup moins : dans ce dernier cas on est obligé de mettre des gravois dans la fosse que l'on creuse davantage ; et, pour la gopter, on mêle du sable fin ou du terreau à la terre de la fouille.

Lorsqu'une couche a fini de produire, on la défait et l'on met à part le blanc de champignon que l'on enlève en forme de petites galettes, et que l'on place dans un endroit sec pour le conserver. Il peut être bon pendant deux ans s'il est déposé dans un lieu à l'abri de la gelée et de la moindre humidité. En défaisant les vieilles meules, on conserve de même le blanc qu'elles ont produit.

En Angleterre et en Russie on cultive les champignons dans des serres ainsi faites : on creuse le terrain à dix-huit pouces de profondeur, et l'on construit en maçonnerie épaisse une voûte de huit pieds de haut. L'intérieur de cette spèce de cave doit avoir sept pieds de largeur sur une longueur, indéterminée. On n'y laisse aucune fenêtre ni autres jours, et l'on a même le soin de faire fermer la porte hermétiquement. On établit tout le tour des murailles des tablettes ou rayons de deux pieds et demi de largeur, sur trois rangs, de manière à ce qu'ils se trouvent espacés à deux pieds les uns au-dessus des autres. On fait une meule sur la terre, de la même manière que nous avons dit pour une cave; *voyez* page 339, n° 3, et on la conduit absolument de même. On fait une seconde meule sur le premier rayon, une troisième sur le second, et une quatrième sur le troisième. On les élève en dos d'âne de manière à ce qu'on puisse leur faire produire des champignons du côté de la muraille où il reste un espace vide, aussi bien que de celui du chemin.

Dans nos climats où la température est plus chaude et l'air plus desséchant, il faudrait peut-être enterrer la cave, recouvrir sa voûte d'une certaine épaisseur de terre, ou au moins la placer sous l'ombrage de quelques arbres. Nous pensons aussi qu'on pourrait perfectionner cette construction en l'établissant plus large, ce qui donnerait la facilité de laisser un sentier derrière les rayons. On devrait aussi faire deux portes séparées par

un petit cabinet, comme nous faisons pour nos serres chaudes.

La truffe (*Lycoperdon tuber*; L.) est une espèce de champignon qui croît sous terre. Elle consiste en un tubercule irrégulièrement arrondi, fongueux, à surface gercée et chagrinée, n'ayant ni feuilles, ni tiges, ni racines, ni gemmes. Sa couleur est noire à l'extérieur, d'un noir marbré, ou grisâtre, ou même blanche à l'intérieur. Elle a un parfum et une saveur qui plaisent généralement; aussi est-elle d'un grand usage dans les cuisines délicates. On conserve les truffes dans l'huile d'olive après les avoir fait cuire au court-bouillon, ou on se contente de les faire sécher et de les garder en poudre. On en trouve dans presque toutes les provinces de la France, mais celles qui viennent du Périgord sont les plus estimées.

Comme les cochons en sont extrêmement friands, on s'en sert assez ordinairement pour les découvrir; cependant on remplace ces animaux avec beaucoup d'avantages par des chiens que l'on a su dresser à ce genre de recherche. C'est dans les terres noires et légères, au pied des chênes et des charmes, et toujours du côté du nord, qu'on les rencontre enterrées depuis deux pouces jusqu'à six de profondeur, et jamais plus. On a remarqué que la terre reste stérile au-dessus, et qu'elle est presque constamment couverte de petits insectes ailés que sans doute l'odeur des truffes y attire. Vainement on a essayé jusqu'à ce jour d'établir des *truffières*, on n'a pu réussir à multiplier ce singulier végétal : nous croyons cependant que la chose est possible, et nous engageons les amateurs à tenter cette expérience, que nous-mêmes aurions essayée si des travaux d'un autre genre nous en eussent laissé le temps. Nous pensons qu'en analysant la terre d'une truffière naturelle, afin d'en composer une analogue, en y mêlant des racines de chênes et de charmes dont les truffes sont peut-être des parasites, en arrosant

avec de l'eau dans laquelle on aurait lavé les truffes en les ramassant, ou même en se servant de la terre que l'on enlève autour de leurs tubercules, et combinant tous ces moyens avec d'autres tirés des connaissances que l'on a sur la végétation des cryptogames, nous pensons, disons-nous, qu'on arriverait à des résultats satisfaisans.

CHERVIS, GIROLLES, CHIRUIS, CHIROUIS. (*Sium sisarum;* L.) ♃. Les racines de cette plante indigène sont tuberculeuses, charnues et sucrées; on ne les mange guère qu'en friture. En terre franche, bien ameublie, fraîche ou même un peu humide, on sème en mars ou en septembre; on bine, on sarcle, et surtout on donne de fréquens arrosemens si l'on veut que les racines aient quelque délicatesse. Dès le mois de novembre on commence à en arracher pour l'usage, et la récolte se continue tout l'hiver. Elle monte en graine dès la première année; mais on a remarqué que ses premières semences sont rarement fertiles; ainsi l'on attendra que quelques pieds aient deux ans pour recueillir de la graine; elle est mûre en septembre, et se conserve bonne deux ou trois ans.

Cette plante se multiplie aussi par éclats des racines; mais celles-ci sont moins délicates dans ce cas que prises dans un semis de l'année.

CHENILLES, CHÈNILLETTES. (*Scorpiurus vermiculata;* L.) ⊙. Du midi de la France. Ses gousses roulées en spirale, et hérissées de petits tubercules et de poils, ressemblent assez bien à des chenilles, d'où leur nom et l'emploi que l'on en fait sur les salades pour surprendre les personnes qui les voient pour la première fois. On les confit au vinaigre.

Cette plante se sème en mars ou avril, au pied d'un mur au midi, et n'est pas difficile sur la qualité du terrain. Quand on veut confire ses graines, on les cueille et on les jette dans le vinaigre à mesure qu'elles se forment, ou au moins avant qu'elles soient dures.

CHICORÉE SAUVAGE. (*Cichorium intybus;* L.) ♃. On

la rencontre partout le long des chemins; elle se mange en salade lorsqu'elle est très-jeune ou qu'on l'a fait blanchir. Elle a trois variétés :

1° La COMMUNE, qui se cultive telle qu'on la trouve dans son état sauvage.

2° La PANACHÉE, dont les feuilles ont quelques veines rougeâtres, qui deviennent d'un rouge vif quand elle blanchit.

3° La CHICORÉE A CAFÉ, dont les feuilles sont employées comme les précédentes, et dont on calcine et pulvérise les racines charnues pour imiter ou allonger le café.

On peut, si on veut, semer la chicorée sur couche dès le mois de janvier; mais, comme celle d'automne dure jusqu'au printemps, on est plus dans l'usage de la semer en pleine terre légère à la fin d'avril; plus tard en terre plus forte et tous les quinze jours, afin d'en avoir toujours de bonne à couper. On la sème épais, si on veut manger ses jeunes feuilles; et plus clair, en rayons, lorsqu'on la destine à blanchir. Les seuls soins qu'elle exige, c'est d'être sarclée au besoin et quelquefois arrosée. Lorsqu'elle est grande, on donne ses feuilles au bétail. Depuis le mois d'octobre jusqu'en janvier on l'arrache pour la faire blanchir.

Pour cela, on établit dans une cave, ou autre lieu chaud et ténébreux, une couche de terre sablonneuse ou de terreau; on fait d'abord un lit de terre de deux pieds de largeur et deux pouces d'épaisseur; sa longueur est indéterminée. On y couche, et la tête en dehors, des racines de l'année, que l'on recouvre d'un second lit de deux pouces de terre et d'un nouveau rang de racines, et ainsi de suite jusqu'à une hauteur convenable; on donne un léger arrosement si la terre est trop sèche, et bientôt il pousse de chaque collet des feuilles longues, minces, étiolées, que l'on coupe, ou que l'on tire avec la racine, afin de pouvoir les lier en bottes. C'est cette salade que les maraichers vendent sous le

nom de *cheveux de paysan*, ou de *barbe de capucin.*

On emploie encore un autre moyen pour obtenir le même résultat : on défonce un tonneau, et avec un vilebrequin on y fait des rangs de trous rapprochés à deux ou trois pouces les uns des autres ; on place au fond un premier lit de sable, puis un rang de racine dont les collets sortent par les trous, un second lit de sable et de racines, et ainsi de suite ; les chicorées poussent de la même manière, et on les coupe plusieurs fois jusqu'à ce qu'épuisées elles cessent de donner des feuilles. Le sable, comme le terreau de la couche, s'arrose légèrement s'il menace de se dessécher.

Enfin d'autres personnes, et principalement les maraichers n'y regardent pas de si près ; ils se contentent de lier les chicorées en bottes à mesure qu'ils les arrachent, et de les enterrer dans du fumier chaud, ou même de les laisser sur le terrain en les couvrant de fumier sec ; ils en retirent les bottes à mesure qu'elles blanchissent.

Pour recueillir des graines, il suffit de laisser quelques plantes en pleine terre, où elles passent l'hiver, montent au printemps et mûrissent leurs semences en septembre. Elles se conservent dix ans et davantage.

CHICORÉE BLANCHE OU ENDIVE. (*Cichorium endivia;* L.) ⊙. Des Indes. Cette plante, que l'on mange crue en salade ou cuite accommodée de différentes manières, a fourni plusieurs variétés et sous-variétés.

1° CHICORÉE FRISÉE ou *grande endive* ou *grosse frisée ;* la plus commune, presque exclusivement cultivée dans les départemens.

2° CHICORÉE DE MEAUX ou *endive ;* presque aussi généralement cultivée quoique ayant le défaut de monter pour peu qu'on lui donne trop d'arrosemens ; elle monte moins quand on la sème un peu tard. C'est une sous-variété de la précédente.

3° CHICORÉE FINE D'ITALIE, CHICORÉE D'ÉTÉ ; elle monte moins

facilement que l'autre, ce qui permet de la semer de bonne heure. Elle est plus délicate et se garnit plus promptement.

4° CHICORÉE TOUJOURS BLANCHE ; comme elle garnit peu, on la coupe jeune.

5° CHICORÉE SCAROLE, *scarolle , scariole*, ou *petite laitue;* mêmes culture et usage que la grande endive. Elle ressemble un peu à la laitue à cause de ses larges feuilles.

6° CHICORÉE GRANDE SCAROLE, ou *scarole de Hollande;* sous-variété de la précédente, qui n'en diffère que par ses feuilles plus longues.

7° CHICORÉE SCAROLE RONDE ; autre sous-variété dont les feuilles plus petites et arrondies tendent à pommer.

8° CHICORÉE SCAROLE BLONDE ; troisième sous-variété qui diffère des autres, parce que ses feuilles apportent en naissant une couleur jaunâtre.

9° CHICORÉE COURTE ou *célestine;* la plus hâtive de toutes. Elle monte peu, est fort tendre, mais très-petite.

Toutes ces variétés dégénèrent promptement, si elles ne sont pas cultivées avec soin. Depuis janvier jusqu'en mars on sème sur couche, sous cloches ou sous châssis. Les semences de janvier se repiquent sur une nouvelle couche lorsque le plant a quatre feuilles, afin d'attendre le moment de le mettre en pleine terre ; les autres se repiquent en place quand les plants sont assez forts. Vers le milieu de mars on commence à semer en pleine terre meuble, bien paillée pour empêcher les pluies ou les arrosemens de la battre, et l'on peut continuer de semer toute l'année. On transplante en planche et l'on met les plants en quinconce, à dix pouces ou un pied de distance les uns des autres, et on leur donne un bon arrosement. On sarcle, on arrache les mauvaises herbes, et l'on mouille au besoin, surtout dans les chaleurs pour empêcher de monter.

Lorsque la chicorée est parvenue à son degré de force, il s'agit de la faire blanchir. Par un temps sec on la relève, et on la lie près de terre d'un premier lien de

paille ; quelques jours après, lorsque les feuilles du cœur se sont allongées, on met un second lien, puis ensuite un troisième. Dès cet instant on ne doit plus arroser qu'au goulot pour éviter de mouiller les feuilles de la plante, ce qui la ferait pourrir. On peut la recouvrir de paille ou d'un pot de fleur, si on veut la hâter ; mais dans tous les cas il ne faut pas plus de quinze jours ou trois semaines pour la blanchir.

On conserve quelques pieds des premiers semés pour recueillir de la graine, qui mûrit à l'automne et se conserve bonne pendant six ou sept ans. La plus ancienne est la meilleure, parce que les plantes qu'elle fournit montent moins vite.

CHOU. (*Brassica oleracea* ; L.) ♂. Indigène. Tout le monde en connaît les nombreux usages. Cette plante a fourni un grand nombre de variétés et sous-variétés qui toutes peuvent se rapporter à cinq types principaux ; savoir : Les *choux cabus*, les *choux de Milan*, les *choux verts*, les *choux-fleurs*, et les *choux-raves*.

CHOUX CABUS OU POMMÉS.

Ceux-ci forment des têtes dures, très-serrées, ayant quelquefois une odeur de musc qui ne plaît pas à tout le monde. C'est avec les choux de cette division que l'on prépare la choucroute.

1° Choux d'Yorck ; ils sont très-estimés, petits, allongés.

a. *Cabage*, ou *superfin hâtif* ; très-petit et très-précoce.

b. *Nain hâtif* ; aussi précoce, à tige plus basse et pomme moins allongée.

c. *Gros d'Yorck* ; moins précoce, plus gros.

2° Chou hatif en pain de sucre ; très-bon ; allongé, capuchonné, quelquefois en cône renversé, un peu blond, peu sujet à se fendre.

3° Choux cœur de boeuf ; excellens : assez répandus.

a. Le *petit* ; précoce.

b. Le *moyen ;* plus gros et moins hâtif.

c. Le *gros ;* plus arrondi.

4° Choux pommés ou Gros cabus blancs ; ils sont plus gros, plus arrondis et plus généralement cultivés que les précédens.

a. *Chou de Saint-Denis* ou *chou blanc de Bonneuil ;* gros, aplati ou rond, glauque, à pied très-court.

b. *Cabus d'Alsace ;* précoce, gros, arrondi ou plat ; feuilles arrondies, un peu capuchonnées, pied un peu élevé.

c. *Gros chou d'Allemagne, d'Alsace, chou quintal ;* énorme dans les bons terrains ; feuilles un peu festonnées, d'un vert plus pâle ; pied court et gros.

d. *Gros chou tardif d'Allemagne ;* pied moyen, mais très-gros ; feuilles d'un vert foncé, à nervures grosses et blanchâtres : tendre et bon.

e. *Gros chou d'Allemagne à côtes violettes ;* il est encore plus tardif que le précédent, dont il ne diffère que par la couleur de ses côtes.

f. *Gros chou d'Ecosse ;* plus rustique et de meilleure garde.

g. *Gros chou pommé de Hollande.*

h. *Trapu de Brunswick.*

i. *Pommé rouge ;* gros, se mangeant en salade ; tige basse ; feuilles d'abord d'un vert obscur lavé de pourpre, puis rouges ; côtes d'un rouge brun.

j. *Noirâtre d'Utrecht ;* petit, estimé dans le Nord ; d'usage en médecine ; tige plus élevée ; tête plus serrée, d'une couleur sanguine plus foncée.

k. *Chou rouge d'Allemagne ;* tige plus forte et tête plus grosse : même couleur que le précédent.

CHOUX DE MILAN OU POMMÉS-FRISÉS.

Ils sont moins sujets au goût de musc, plus tendres, et à tête moins serrée.

a. *Milan très-hâtif d'Ulm ;* grosseur moyenne ; tige un peu haute ; très-prompt à pommer ; excellent.

b. *Milan hâtif ;* plus bas de tige ; mêmes qualités ; feuilles d'un beau vert.

c. *Milan court* ou *nain* ou *trapu;* d'un vert très-foncé, un peu ardoisé ; hâtif ; tendre et très-bon.

d. *Milan ordinaire* ou *gros chou Milan;* plus gros que les précédens, d'un vert tendre ; très-bon.

e. *Pancalier de Touraine;* bas de pied, d'un vert très-foncé ; côtes grosses à nervures saillantes ; feuilles très-crépues, froncées sur les bords ; très-bon, supportant bien les gelées, ainsi que le précédent.

f. *Pancalier blond;* semblable au précédent, mais d'un vert plus jaunâtre : il supporte moins le froid.

g. *Milan à tête longue;* pomme pointue, petite ; feuilles très-crêpues, cloquées, d'un vert obscur ; tendre et excellent.

h. *Milan doré* ou *de Savoie;* pomme ronde, moyenne, peu serrée, devenant jaune en hiver ; feuilles d'un vert blond, très-frisées ; tige basse : excellent et ne craignant pas le froid.

i. *Milan des vertus*, ou *gros chou pommé-frisé d'Allemagne;* pomme de la grosseur du gros cabus blanc ; feuilles peu cloquées, peu frisées, quelquefois glauques : rustique et ne craignant pas le froid.

j. *Milan d'Allemagne de la deuxième saison;* pomme moins grosse, blanche en dedans ; tige assez grosse ; feuilles d'un vert foncé : tendre et très-bon.

k. *Milan d'automne, gros chou frisé de Saint-Denis;* pomme fort grosse, moins ronde ; feuilles un peu cloquées, d'un vert pâle, larges, arrondies ; tige grosse, assez élevée : rustique et bon.

l. *Chou rosette, chou de Bruxelles à jets;* tige de deux ou trois pieds, produisant de petites pommes frisées à l'aisselle des feuilles.

CHOUX VERTS.

Ceux-ci ne pomment pas, résistent mieux au froid, et ne sont bons à manger que lorsque la gelée les a attendris. On mange les feuilles que l'on détache pendant l'hiver sans arracher la plante, et les nouvelles pousses que l'on casse au printemps avant la floraison. Ils sont plus cultivés en grand comme fourrage que dans le potager.

a. *Chou cavalier, chou à vache, chou en arbre;* tige de cinq à six pieds ; feuilles grandes et unies.

b. *Chou moellier;* il ne diffère du précédent que par sa tige, qui augmente de grosseur depuis le milieu jusqu'à son extrémité.

c. *Chou caulet de Flandre;* semblable à la variété *a*, mais rouge.

d. *Chou branchu du Poitou*, ou *chou mille têtes;* moins élevé, et garni depuis le pied de jets nombreux et forts.

e. *Chou vivace de Daubenton;* il diffère du précédent par ses branches inférieures qui s'allongent, s'inclinent, et prennent quelquefois racines en terre.

f. *Grand frisé vert du Nord;* semblable au cavalier, mais feuilles élégamment découpées : il résiste mieux au froid.

g. *Grand frisé rouge;* comme le précédent, mais rouge.

h. *Chou frangé* ou *frisé d'Ecosse;* à découpures étroites et frangées.

i. *Chou panaché;* beaucoup plus petit; feuilles panachées de blanc jaunâtre, de rouge et de vert.

j. *A feuilles prolifères;* nervures des feuilles donnant naissance à des expansions foliacées.

k. *Chou palmier;* feuilles longues, étroites et cloquées, réunies en rosette au bout de la tige.

l. *Chou de Naples;* tige grosse et courte; feuilles planes, frangées sur le bord.

m. *Chou vert à larges côtes;* peu élevé; feuilles grandes, lisses, vertes, arrondies, à pédicule large, plein et charnu : craignant peu le froid, il a besoin de fortes gelées pour acquérir toute sa qualité.

n. *Chou blond à larges côtes;* il diffère du précédent par la couleur blonde de ses feuilles : plus tendre, d'une saveur plus douce.

o. *Chou à larges côtes et à bord frangé;* son nom indique assez en quoi il diffère des deux précédens.

CHOUX-FLEURS.

On distingue deux races dans cette variété, dont l'usage est assez connu :

1° CHOUX-FLEURS proprement dits ; ils s'élèvent moins que

les brocolis, sont plus hâtifs, et d'une couleur blanche tirant plus ou moins sur le jaunâtre.

a. Le *tendre* ou *hâtif;* plante moins forte; pomme moins serrée; feuilles plus unies, plus droites, moins larges que dans les autres.

b. Le *dur;* tige grosse et courte; pomme plus tardive, plus grosse et plus serrée; feuilles plus grandes, repliées et ondulées.

c. Le *demi-dur;* il tient le milieu pour les formes et les qualités entre les deux précédens.

2° Brocolis; ils diffèrent des choux-fleurs par ce que nous avons dit, et par leurs feuilles plus ondulées.

a. Le *blanc;* il pomme: on le préfère avec le violet à toutes les autres variétés.

b. Le *violet;* comme le précédent.

c. Le *violet nain hâtif;* il pomme comme les deux précédens.

d. Le *vert;* il ne pomme pas, mais produit des jets comme les suivans.

e. Le *jaune.*

f. Le *rouge.*

CHOUX-RAVES.

On cultive ces variétés pour leurs feuilles et pour leur collet, qui est gros, charnu, et s'emploie en cuisine comme le navet. On en possède trois variétés principales.

1° Choux-raves de Siam; tige renflée au-dessus de la terre, formant une boule d'où sortent les feuilles.

a. Le *blanc;* le plus tardif des trois.

b. Le *violet;* tige violette; côtes et nervures des feuilles teintes de cette couleur.

c. *Nain hâtif;* feuilles petites et peu nombreuses.

2° Choux-navets, turnep de Laponie; racine oblongue, grosse, charnue, de même saveur que le chou-rave: ils résistent mieux aux fortes gelées.

a. *Chou-navet blanc ordinaire.*

b. *Blanc hâtif.*

c. *A collet rouge;* il a les côtes et les nervures teintes de cette couleur.

3° Chou rutabaga ou navet de Suède ; il ressemble au précédent, mais il est jaunâtre, plus prompt à se faire, et infiniment meilleur pour la cuisine.

Culture. Les choux aiment une terre franche, un peu forte, bien fumée, et naturellement fraîche. Ils prennent une grosseur énorme dans celles qui sont nouvellement défrichées. On les multiplie de semis faits en toutes saisons, en terre meuble et légère, un peu ombragée quand on sème en été. Pendant leur jeunesse et après la transplantation, jusqu'à parfaite reprise, on leur donne de fréquens arrosemens, que l'on continue si la saison l'exige, mais moins abondamment. Autant qu'on le pourra, on choisira un temps pluvieux pour faire les repiquages, parce que la reprise est plus sûre, plus prompte, et les pucerons font moins de ravages. Lorsque l'on plante un jeune chou, il faut que la terre soit parfaitement ameublie pour que le plantoir ne la comprime pas trop ; on enterre la racine sans la froisser, et de manière à ce que l'œil ou le collet se trouve plutôt un peu enterré qu'élevé. Il faut que le plant ne soit ni trop faible, ni trop fort ; dans le premier cas, il languit et devient plus facilement la proie des insectes ; dans le second, il est sujet à monter, à se nouer et à durcir. Les tiquets sont le fléau des jeunes plants ; on les écarte des semis en les saupoudrant de cendres. Plus tard les choux sont dévorés par les chenilles, si l'on n'a pas le soin de les visiter soir et matin, et de les écraser avec une petite spatule en bois. Les limaces et les punaises rouges les attaquent en tout temps ; le seul moyen de les en préserver, c'est de chercher ces animaux nuisibles et de les écraser. Lors de la transplantation on visite le collet des plantes : si on y trouve une petite tumeur, on l'ouvre en en coupant la moitié, et on y trouve une larve ou ver, que l'on enlève.

Pour avoir de la bonne graine, il faut choisir les pieds les plus robustes, présentant les variétés les plus fran-

ches et les mieux caractérisées, et on les laisse passer l'hiver avec la précaution d'abriter des gelées ceux qui sont délicats ; pour cela on se sert de paillassons ou de grande litière. Il faut aussi prendre garde à ce que les porte-graines ne soient pas trop rapprochés les uns des autres quand ils sont de variétés différentes, pour empêcher le mélange des poussières fécondantes, ce qui produirait des individus hybrides et dégénérés. Au printemps, si les pommes ne s'ouvrent pas pour laisser passer les tiges, on les fend légèrement en quatre ; ou, si elles sont un peu gâtées par la pluie ou la gelée, on enlève le pourri en coupant jusqu'au vif. La graine obtenue par les rejets d'un chou auquel on a coupé la tête est également bonne. Lorsqu'elle est mûre, on coupe les tiges, on les fait sécher sur un linge, on les bat, et après l'avoir nettoyée on la conserve dans un lieu sec. Elle conserve sa qualité végétative pendant sept ou huit ans, à l'exception cependant de la graine de choux-fleurs, qui cesse en grande partie de lever lorsqu'elle a plus de cinq ans.

Les *choux cabus* se sèment : 1° du 15 août au 15 septembre : et ceux d'Yorck, à la fin d'août pour être repiqués en place en octobre. Les autres se repiquent également en place, ou en pépinière, pour n'être plantés à demeure qu'en février ou mars. La distance à mettre entre chaque pied varie de quinze pouces à trois pieds, selon leur grosseur. Ils forment leur pomme depuis la fin d'avril jusqu'en août.

2° On les sème sur couche en février, pour être repiqués en place à la fin de mars ou au commencement d'avril.

3° A la fin de février on peut les semer en pleine terre, mais bien terreautée et au pied d'un mur à l'exposition du midi.

4° En pleine terre, en mars et au commencement d'avril, pour être repiqués, ainsi que les précédens, aussitôt

qu'ils sont assez forts pour cela. Ceux de ces trois derniers semis commencent à pommer les premiers jours de septembre, et fournissent jusqu'en décembre.

Les *choux de Milan* peuvent se semer en août et septembre, mais mieux depuis la fin de février jusqu'en mai. Le *milan des Vertus* se sème au plus tard en avril. Les plus tardifs pomment en juin et les autres au commencement de l'hiver, pour être consommés jusqu'en mars. Ceux dont la tête n'est pas entièrement faite, les *pancaliers* et les *milans ordinaires*, se laissent dehors et ne font que gagner à la gelée, à moins que le froid ne soit excessif.

On est assez dans l'usage de garantir les choux cabus et milans de l'effet des gelées en les enterrant en place. On creuse au pied, du côté du nord, on y incline le chou, et on met la terre du trou sur ses racines. Tout se borne là.

Les *choux verts* sont extrêmement faciles à cultiver. On les sème en pépinière en juillet et août, ou en mars et avril, et on les repique en place, les premiers de septembre en novembre, et les seconds d'avril en mai. Ils donnent leur produit en feuilles pendant tout l'hiver, et jusqu'à leur seconde année. Les choux *palmiers* et de *Naples*, originaires d'Italie, sont moins rustiques que les autres, craignent davantage le froid, et résistent mieux à l'hiver lorsqu'ils ont été semés en juillet et août. Les choux *à larges côtes* se sèment du 15 mai à la fin de juin, et se repiquent en juillet et août.

Les *choux-fleurs*, beaucoup plus délicats que toutes les autres espèces, demandent en conséquence une terre plus légère, mieux fumée, et beaucoup plus d'arrosemens. Le *dur* craint beaucoup la sécheresse; aussi est-il plus difficile à cultiver l'été que les autres variétés. On les sème :

1° Tous les jours de septembre, en pleine terre terreautée, ou mieux sur le terreau d'une vieille couche.

Vingt jours après que le jeune plant est levé, on le repique en plate-bande contre un mur au midi, dans quatre pouces de bon terreau que l'on a jeté sur la terre. Lorsque les gelées arrivent, on pose des cloches sur les plants que l'on a espacés de manière à ce qu'il en tienne quinze à vingt sous chacune. On ne met d'abord ces cloches que le soir; et, lorsque la saison est plus avancée, on donne de l'air toutes les fois que le temps le permet. Si les choux continuaient rapidement à croître, il faudrait les arrêter en les relevant et les repiquant de suite à la même place. Quand la gelée devient forte, et que l'on craint qu'elle pénètre sous les verres, on les entoure et couvre avec de la litière, et au besoin on jette des paillassons par-dessus. L'essentiel est de ne pas oublier de donner de l'air toutes les fois qu'on le peut. En mars, plus tôt ou plus tard, selon la température, on repiquera en place, et les choux-fleurs produiront depuis la fin de mai jusqu'au commencement de juillet. Le *dur* et le *demi-dur* conviennent plus particulièrement à ce semis.

2° On sème, fin d'août ou commencement de septembre, et on hiverne son plant sous châssis où on le repique en l'espaçant de quatre pouces. Au commencement de février on prépare une couche sourde, faite avec moitié fumier chaud et moitié feuilles sèches, placée lits par lits, épaisse de quinze à dix-huit pouces, et recouverte de neuf à dix pouces de terreau et de terre mêlés par moitié. Lorsqu'elle aura jeté sa plus forte chaleur, on y plantera les choux à vingt pouces de distance, on les recouvrira de cloches, et l'on garnira de litière, comme nous avons dit, si cela est nécessaire. Après la reprise on donne de l'air peu à peu, et en mars on ôte les cloches. Ces choux-fleurs produisent en avril.

3° Depuis la fin de janvier jusqu'au 15 février on sème sur couche chaude et sous châssis ou sous cloches. On repique sur une nouvelle couche quinze jours après que

le plant est levé, et l'on garantit du froid comme nous avons dit. En mars ou avril on replante les choux-fleurs en pleine terre, et ils produisent en juin et juillet.

4° Semer les quinze premiers jours de mars, et conduire comme pour le semis précédent. Si on avait semé très-clair, on pourrait laisser le plant en place pour ne le repiquer qu'en pleine terre en avril. Il produit en juillet.

5° Enfin, depuis le 15 avril jusqu'au 15 mai, on peut semer en pleine terre bien terreautée et ne relever le jeune plant que pour le mettre en place. Ces choux-fleurs réussissent moins bien que les autres, parce qu'ils ont à redouter la sécheresse, surtout dans les étés chauds. Les *demi-durs* conviennent mieux que les autres pour cette saison.

6° Du 10 au 25 juin on sème à l'ombre, et on repique en place en juillet. On conduit comme les choux ordinaires, mais on donne beaucoup plus d'arrosemens, car il faut que la terre soit toujours humide si l'on veut être certain du succès. Les choux-fleurs produisent depuis la fin d'août jusqu'en novembre.

Les derniers choux-fleurs semés peuvent durer jusqu'en février si on sait les conserver. Il ne s'agit que de les couper à trois pouces au-dessous de la pomme, de les nettoyer de toutes leurs petites feuilles et bractées, et de les pendre dans un lieu sec, aéré, où la gelée ne pénètre pas.

Quant à ceux qui n'ont pas fait leurs pommes lorsque les froids arrivent, on les dépouille de la plus grande partie de leurs feuilles, on les enlève avec la motte, et on les enterre soit dans une cave, soit dans une tranchée où l'on a jeté des débris de couche, et que l'on recouvre d'un châssis; ils font de petites pommes, mais assez bonnes, et qui se succèdent quelquefois jusqu'en mars.

Les *brocolis* se sèment en mai et en juin, et le *violet*

nain en juillet. Ils se traitent absolument comme les choux-fleurs, culture n° 6; mais on les plante à deux pieds et demi de distance, et on les butte lorsque viennent les froids. On creuse une petite fosse au pied, on y incline le plant, ou plutôt on l'y couche, et on le recouvre de terre en laissant à l'air l'extrémité de la tête. Lorsque les gelées deviennent fortes, on le couvre de litière sèche, qu'on enlève toutes les fois qu'il fait beau temps. On peut encore l'enlever en motte, faire un trou en terre et l'y enfoncer, en le garantissant du froid comme nous avons dit. Ils produisent leurs pommes à la fin de l'hiver et au commencement du printemps.

Les graines de choux-fleurs se récoltent comme celles des choux ordinaires, sur des pieds robustes semés à l'automne et abrités pendant l'hiver sous cloches ou sous châssis.

CHOU-MARIN, CRAMBÉ MARITIME. (*Crambe maritima;* L.) ♃. Indigène. Cette plante, dont on mange les jeunes tiges cuites et assaisonnées de diverses manières, lorsqu'on les a fait blanchir, est d'autant plus précieuse qu'elle fournit en février et mars, époques où l'on n'a pas d'autres légumes.

En mars ou en août, on ameublit une planche, on y trace des lignes à deux pieds de distance, et sur chacune on fait de petits trous espacés de même; on y jette une poignée de terreau, et l'on y sème trois ou quatre graines de crambé pour ne laisser que le pied le plus vigoureux quand elles sont germées. On arrose, on sarcle, et l'on éloigne les tiquets. Si on possède déjà cette plante, il est plus expéditif de la multiplier par œilletons ou par tronçons de ses racines, que l'on plante au printemps; de l'une ou de l'autre manière on laisse les plants se fortifier pendant les deux premières années, et ce n'est qu'à la troisième pousse que l'on doit commencer à couper : pour cela, on couvre avec un pot ou une

ruche de paille les jeunes pousses à mesure qu'elles paraissent, c'est-à-dire, de février en mars. Ces pousses, consistant en la réunion des jeunes feuilles serrées les unes contre les autres, et ayant à peu près la forme de pommes de pin très-allongées, blanchissent rapidement et se coupent près du collet lorsqu'elles ont six ou huit pouces de longueur. La plante dure très-long-temps; mais pour cela il ne faut pas trop l'épuiser, et on laisse quelques tiges se développer. Lorsque la souche périt, elle se trouve naturellement remplacée par les œilletons. Si l'on veut se procurer de la crambé de primeur, dès le mois de décembre on place les pots et les ruches sur les plantes, et l'on remplit les intervalles d'une bonne épaisseur de grande litière; dans les grands froids, on couvre le tout de paille ou de feuilles sèches. Cette plante est encore peu répandue en France; mais en Angleterre on en fait une grande consommation.

CIBOULE ORDINAIRE, OGNONETTE. (*Allium fissile*; L.) ♂. dans une variété, et ♃ dans l'autre. On croit que ce n'est qu'un ognon dégénéré, ou, si l'on aime mieux, une variété d'ognon; quoi qu'il en soit, elle en a le goût, et s'emploie à peu près aux mêmes usages, et en fourniture de salade.

La première variété, étant annuelle, se sème en terre légère, substantielle et terreautée. Les époques de semis varient selon le temps où l'on veut se procurer des récoltes, et selon les climats où l'on cultive. Dans les jardins de Paris on sème, 1° en février et en mars, pour replanter en avril et mai; 2° du quinze au trente juillet, pour replanter en septembre et récolter en avril et mai du printemps suivant. Dans les climats plus tempérés, on peut commencer à semer dès la fin de janvier et au commencement de février, et; si ces premiers semis ne réussissent pas, on les recommence en mars. Comme la ciboule est d'autant plus délicate qu'elle est plus nouvelle, quelques jardiniers sont dans l'usage d'en

semer tous les mois, et de la cultiver au travers de leurs planches de salades. Le semis se fait à la volée, assez dru ; on le recouvre d'un coup de râteau ; et, si la terre est forte, on y étend un lit de terreau plus ou moins épais; on sarcle, et mouille au besoin.

Quelle que soit l'époque à laquelle on ait semé, les plants doivent se repiquer, deux ou trois ensemble, en bordures ou en rayons, à six pouces de distance et enfoncés de quatre. Ils forment bientôt des touffes épaisses qui fournissent jusqu'aux gelées et même jusqu'au printemps si l'hiver n'est pas trop rigoureux : du reste, la culture n'en est pas difficile, la plante n'exige que d'être purgée des mauvaises herbes.

La meilleure graine se recueille sur des pieds vieux et replantés, dont on soutient la tige au moyen de baguettes et de légers cerceaux. On ne coupe les ombelles que lorsqu'elle est bien mûre, ce que l'on reconnaît lorsqu'elle est prête à tomber : on les réunit en botillons qu'on laisse sécher au soleil, et que l'on suspend ensuite dans un lieu sec et aéré. La graine conservée dans ses capsules est bonne pendant trois ans ; si on l'en sort, il faut la semer l'année suivante. Les sous-variétés de la ciboule ordinaire sont la *ciboule blanche* et la *ciboule hâtive ;* elles se cultivent de même.

La *ciboule vivace* ne donne presque jamais de graines, ce qui met dans la nécessité de ne la multiplier que par ses touffes que l'on éclate au printemps ou en automne, et que l'on replante à sept ou huit pouces de distance, parce qu'elles s'élargissent beaucoup. On peut encore la propager de caïeux, mais ce moyen est long. Cette variété, plus rustique que la précédente, demande quelques arrosemens pendant les chaleurs ; elle est plus printanière.

Si l'on veut avoir des ciboules pendant les rigueurs de l'hiver, on en arrache une certaine quantité aux approches des gelées ; et, si l'on n'a pas une bâche ou une

serre, on se contente de la placer, près à près, dans une tranchée ouverte de douze à dix-huit pouces de profondeur ; on la recouvre d'une suffisante quantité de litière sèche pour empêcher la gelée de pénétrer ; cette précaution seule suffit pour en avoir au besoin.

CIBOULETTE, CIVE, CIVETTE, APPÉTIT. (*Allium schœnoprasum;* L.) ♃. Elle est originaire de la Sibérie, et sert pour les fournitures de salade, quelquefois dans les assaisonnemens. Sa saveur approche de celle de la ciboule. Comme elle varie assez facilement de grosseur, selon que le terrain où elle est lui convient plus ou moins, on a cru qu'elle fournissait trois variétés auxquelles on avait donné les noms de *civette, cive d'Angleterre,* et *cive de Portugal.* On est revenu de cette erreur.

Cette plante pourrait se multiplier de graine ; mais, pour éviter une longue attente, on est dans l'usage de séparer ses larges touffes tous les trois ans : en février ou mars, on éclate trois ou quatre caïeux qu'on laisse réunis, et on les plante de sept à neuf pouces de distance, en planches ou en bordures, dans une terre bien meuble, substantielle et légère, à exposition chaude. En peu de temps ils forment de larges touffes de feuilles ressemblant un peu à celles de la ciboule, mais plus menues ; elles sont d'autant plus tendres et repoussent d'autant mieux qu'on les coupe plus souvent. La ciboulette peut se maintenir à la même place pendant quatre ou cinq ans, avec la précaution de la sarcler au besoin, de la purger des mauvaises herbes, et de l'arroser suffisamment pendant les chaleurs. On fera bien de lui donner deux ou trois binages, surtout au printemps. Aussitôt que l'hiver approche, on coupe ses feuilles rez-terre, on laisse quelque temps dessècher leurs bases, et l'on couvre d'un bon pouce de terreau parfaitement consommé.

COCHLÉARIA OFFICINAL, CRANSON, HERBE A LA CUILLER. (*Cochlearia officinalis;* L.) ♂. Indigène. On cultive

cette plante dans tous les jardins à cause de sa saveur piquante et de ses vertus anti-scorbutiques. Elle vient assez bien dans toutes les terres, mais elle préfère celles qui sont fraîches, légères, substantielles : on la sème au printemps, et l'on arrose beaucoup pendant les sècheresses.

COCHLÉARIA DE BRETAGNE, CRANSON RUSTIQUE, CRAN, RAIFORT SAUVAGE, GRAND RAIFORT. (*Cochlearia armoracia;* L.) ♃. Indigène. On emploie sa racine raclée pour en saupoudrer le bouilli ; elle a une saveur très-piquante, approchant de celle de la moutarde. On multiplie cette plante par l'éclat des racines à l'automne, ou de graine au printemps ; elle vient bien dans toutes les terres, à exposition ordinaire. Sa graine, ainsi que celle de la précédente, est bonne pendant deux ans.

CONCOMBRE CULTIVÉ, CORNICHON. (*Cucumis sativus;* L.) ⊙. D'Afrique. Les fruits de cette plante se mangent cuits de différentes manières ; avant qu'ils aient atteint leur grosseur, on les fait confire au vinaigre, et ils portent alors le nom de cornichons. On en cultive plusieurs variétés.

1° CONCOMBRE BLANC LONG ; un des plus estimés à Paris ; est très-cultivé, ainsi que les deux variétés suivantes ; allongé et rond aux deux bouts.

2° Le BLANC HATIF ; même forme : il se cultive sous châssis.

3° Le GRÔS BLANC DE BONNEUIL ; même forme, mais plus gros.

4° Le HATIF DE HOLLANDE ; même forme ; d'abord blanc puis ensuite jaune : il se cultive sous châssis.

5° Le JAUNE LONG ; il se courbe assez souvent en arc.

6° Le PETIT VERT ; celui qu'on emploie le plus communément en cornichons.

7° Le VERT LONG ; plus allongé que le précédent : même usage.

8° Le NOIR ; forme du concombre blanc ; mais écorce brune, quelquefois rayée de blanc jaunâtre.

9° Le CONCOMBRE A BOUQUET, *mignon de Russie ;* le plus

hâtif de tous ; les fruits sont petits, presque ronds, réunis en bouquets de trois ou quatre.

10° Le CONCOMBRE ARADA ; atteignant rarement plus de deux pouces de longueur ; délicat, mais produisant beaucoup lorsqu'il réussit. Il n'est propre qu'à confire.

Les concombres se cultivent comme les melons ; mais on peut semer plus tard quelques variétés, surtout celles qui doivent être cueillies avant leur maturité pour être mises au vinaigre. 1° On sème en pots les espèces hâtives, sur couche chaude et sous cloche ou châssis, en décembre et janvier. On donne de l'air toutes les fois que le temps le permet, et l'on ne couvre, soit avec de la litière ou des paillassons, que lorsque le froid est assez intense pour faire craindre que la gelée pénètre jusque sur les jeunes plants. Un mois après, ou plutôt si la couche a perdu sa chaleur, on les met dans des pots plus grands, et on les place sur une nouvelle couche. Quinze jours après on les met en place sur une troisième couche, sur laquelle on a étendu sept ou huit pouces de terreau mélangé avec un tiers de terre légère. On les couvre avec des châssis, et l'on entretient la chaleur au moyen de réchauds.

2° De février en mars on sème sur couche comme les melons, et on replante en avril en place sur couche sourde.

3° Du 15 avril au 15 mai on sème en pleine terre dans des trous de dix-huit pouces de profondeur, remplis de fumier recouvert de six pouces de terreau. Ce n'est guère qu'alors qu'on sème les espèces destinées à fournir des cornichons, parce qu'il serait inutile de le faire avant.

On taille les concombres comme les melons ; ils aiment la chaleur et les arrosemens. Pour recueillir la graine, on laisse pourrir un fruit sur pied, on ramasse les semences, on les lave et on les fait sécher à l'ombre. Elles se conservent bonnes pendant dix à douze ans, et même davantage.

Le CONCOMBRE SERPENT ou LUFFA (*cucumis flexuosus*, L.) ⊙, des Indes, n'est guère cultivé que comme objet de curiosité ; cependant on le confit au vinaigre. Il est très-allongé, lisse, d'un vert pâle. On le cultive comme les précédens.

CORIANDRE CULTIVÉE. (*Coriandrum sativum*; L.) ⊙. D'Orient. Elle est aromatique et on l'emploie dans la confection de la bière blanche, dans les ratafias et dragées et ses graines pour épicer les ragoûts. Les Égyptiens en font un grand usage comme assaisonnement dans presque tous leurs alimens. Elle aime les terres légères et chaudes, quoiqu'elle vienne assez bien partout. On la sème en mars, et l'on récolte ses graines en août et septembre. Elles se conservent bonnes pendant deux ans.

CORNE-DE-CERF, PLANTAIN. (*Plantago coronopus*; L.) ⊙. Indigène. Cette plante, d'un goût assez insignifiant, ne s'emploie que pour les fournitures de salade. On ne se sert que des feuilles, que l'on coupe à mesure du besoin et qui repoussent très-vite, moyennant qu'on donne de copieux arrosemens, surtout dans le premier âge de la plante. Dans une terre légère et bien amendée, on la sème clair au printemps, et l'on recueille sa graine de septembre en octobre.

COURGE, POTIRON, PÉPON, CITROUILLE. (*Cucurbita pepo*) ⊙. Des Indes. Cette plante, la plus grande du genre, couvre un très-grand espace de terrain. Ses fruits, atteignant quelquefois une grosseur énorme, se mangent de différentes manières ; mais ils sont plus précieux encore dans la grande culture que dans le potager, parce qu'ils fournissent un aliment abondant et sain pour le bétail. On en cultive deux variétés et plusieurs sous-variétés.

1° Le JAUNE (*luteus*) ; le plus cultivé aux environs de Paris.

2° Le VERT (*viridis*) ; presque aussi répandu.

3° Le NOIR ; très-cultivé dans la Bresse.

4° Le BLANC ; rare dans les environs de Paris.

5° Le VERRUQUEUX ou *brodé*, que l'on croit à chair plus ferme.

6° Le POTIRON D'ESPAGNE, que l'on dit être le meilleur de tous.

Ces plantes aiment la chaleur et les arrosemens, mais non pas une terre humide. Dans le Nord, au mois de mars, on met leurs graines germer dans des pots que l'on enfonce dans une couche chaude et que l'on couvre avec des cloches. Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on fait un trou à bonne exposition ; on y jette un peu d'engrais, et on y place la plante après l'avoir dépotée. Dans les environs de Paris on se contente quelquefois de faire un trou au commencement d'avril, de remplir le fond de fumier, de jeter par-dessus huit ou dix pouces de terreau, et d'y planter trois graines pour n'y laisser que le pied le plus fort lorsqu'elles sont levées. Dans l'un et l'autre cas on arrose souvent. Pour obtenir de bonnes graines, il faut choisir le fruit le premier noué et le mieux conformé, le conserver le plus long temps possible, et n'en extraire les semences que lorsqu'il commence à pourrir. Celles semées sur couche donnent leurs fruits en août, les autres depuis le commencement de septembre jusqu'à l'hiver. Lorsque les gelées commencent à se faire sentir, on les cueille et on les serre dans un lieu sec et à l'abri du froid, où les potirons se conservent plus ou moins longtemps pendant la mauvaise saison.

La COURGE MELOPEPON (*cucurbita melopepo*, L.) ⊙, originaire du même pays, fournit plusieurs variétes comestibles dont quelques-unes sont préférées à cause de leur chair plus ferme et moins fade.

1° Le GIRAUMON TURBAN ; chair plus ferme, plus sucrée que le potiron.

2° Le BONNET D'ÉLECTEUR, *pâtisson*, (*melopepo clypeatus*); même qualité.

3° L'ARTICHAUT DE JÉRUSALEM (*melopepo radiatus*); même qualité.

4° La COURGE MELONNÉE OU MUSQUÉE; très-estimée dans le midi.

5° Le GIRAUMON NOIR.

6° Le GIRAUMON LONG DE BARBARIE ou *courge longue à bande*.

7° La COURGE A LA MOELLE, dont la chair est très-douce.

On cultive, comme objet d'agrément et sous le nom de coloquintes, les variétés suivantes :

8° Le MELOPEPON TUBERCULEUX (*melopepo verrucosus*).

9° Le MELOPEPON ORANGE (*melopepo aurantiiformis*).

10° Le MELOPEPON PYRIFORME (*melopepo pyriformis*).

Toutes se cultivent comme le potiron.

La COURGE A FLEURS BLANCHES (*cucurbita leucantha*, L.), ⊙ de l'Amérique méridionale, produit des fruits d'une forme singulière et dont l'écorce, dure et boiseuse lorsqu'elle est desséchée, peut servir à faire des vases et des gourdes de pèlerin. Ses variétés les plus remarquables sont :

1° La COUGOURDE ou *bouteille* (*leucantha lagenaria*).

2° La GOURDE (*leucantha latior*).

3° La POIRE A POUDRE (*leucantha pyrotheca*).

4° La CALEBASSE ou *massue* (*leucantha longa*).

Elles se cultivent comme les autres; mais, comme leurs fruits sont plus légers, on est dans l'usage de ramer les plantes pour faire grimper leurs tiges.

CRESSON DE FONTAINE. (*Sisymbrium nasturtium*; L.) ♃. Indigène. Cette plante, employée en médecine comme anti-scorbutique et en cuisine pour salades et fournitures, ne croît que dans les eaux limpides. Si on a dans son jardin une pièce d'eau qui soit toujours transparente et pure, ou mieux un ruisseau, en jetant sur ses

bords quelques racines de cresson, elles s'étendront bientôt et pousseront chaque année des tiges que l'on pourra couper tendres jusqu'aux plus grandes gelées, pourvu qu'on ne les laisse pas monter en graine. Quand on ne possède pas de pièce d'eau, on prend un grand baquet, on jette au fond six ou huit pouces de terre, et l'on remplit d'eau. Les racines de cresson qu'on y plantera produiront assez bien si on a le soin de renouveler l'eau de temps en temps, afin qu'elle ne se corrompe pas, ni même qu'elle s'échauffe. On peut, si on le veut, le multiplier par ses graines ; mais ce moyen est long, et plus hasardeux quand on cultive dans un baquet.

Cresson alénois, nasitor, passerage cultivé. (*Lepidium sativum ;* L.) ⊙. De Perse. Ses pousses jeunes et tendres se mangent en salade et en fourniture. On en cultive trois variétés : l'*ordinaire*, celui *à larges feuilles* ou *doré*, et celui *à feuilles frisées*. Comme cette petite plante monte très-vite en graine, on est obligé de la semer tous les quinze jours, au printemps sur le terreau des vieilles couches, en été en pleine terre et à l'ombre. Quelquefois celui semé en automne et en pleine terre résiste aux froids jusqu'à ce que les semis de printemps commencent à fournir des coupes. Les semis se font en rayons et un peu dru. Il leur faut des arrosemens, surtout pendant les chaleurs.

Cresson de terre, cresson vivace, vélar barbaré, erysimum a feuilles en lyre. (*Erysimum barbarea;* L.) ♃. Indigène. Il sert à remplacer le cresson de fontaine dont il a un peu la saveur. On le sème plus clair que le cresson alénois, en rayons, dans une terre franche légère et un peu humide.

Cresson des prés, cardamine des prés. (*Cardamine pratensis;* L.) ♃. Indigène. Comme le précédent, il sert aux mêmes usages que le cresson de fontaine, dont il a la saveur piquante. Il se cultive comme le cresson de terre. On le sème au printemps, et il dure plusieurs an-

nées s'il est en terre franche et humide, ou même marécageuse.

Cresson de para, abécédaire. (*Spilanthus oleracea;* L.) ⊙. Des Indes. Cette plante rampante s'emploie en fourniture et en assaisonnement à cause de sa saveur piquante. En février ou mars, on sème sur couche et sous châssis ou cloches, et l'on évite le mieux possible de laisser atteindre le jeune plant par le moindre froid. Lorsque la saison est assurée et que les plants sont assez forts, on les repique en pleine terre légère et chaude, à l'exposition du midi. On donne des arrosemens de manière à entretenir constamment l'humidité de la terre.

On peut encore semer en pleine terre au commencement de mai, à bonne exposition, et en ne recouvrant que légèrement les graines avec du terreau fin.

Le cresson du brésil (*spilanthus brasiliana*, L.) ⊙, se cultive de la même manière et s'emploie aux mêmes usages que le précédent. Tous deux se ressèment quelquefois d'eux-mêmes, lorsque le terrain et l'exposition leur sont favorables.

DENT-DE-LION, pissenlit. (*Taraxacum dens leonis;* Lam. *leontodon taraxacum;* L.) ♃. Indigène. Elle est très-commune dans les prés, où on va la chercher dans les premiers jours du printemps pour la manger en salade. La culture lui est très-avantageuse, parce qu'elle lui fait perdre une partie de son amertume. Au printemps, en tout terrain, mais mieux en terre franche et fraîche, on la sème un peu dru, on arrose et on sarcle. Comme elle occupe la terre pendant un an, on peut, si on veut, la semer en bordure. Au printemps suivant, aussitôt qu'elle commence à paraître, il s'agit de la couvrir, afin de la faire blanchir; pour cela on peut employer des pots à fleurs que l'on renverse dessus, de la litière sèche, etc.; mais le mieux est de recouvrir de quatre bons doigts de terreau ou même de terre bien

ameublie. On la coupe sur le collet de la racine lorsqu'elle a percé la couche de terreau et que l'on voit piquer par-dessus l'extrémité de ses feuilles. Ses graines se ramassent aussitôt et à mesure qu'elles murissent pour que le vent ne les disperse pas.

DOLIC ONGUICULÉ, MONGETTE, BANNETTE. (*Dolichos unguiculatus;* L.) ☉. Des Antilles. Espèce de haricot très-cultivé dans le midi de la France, et dont les cosses sont beaucoup plus longues que celles de nos haricots ordinaires. On en cultive encore d'autres espèces qui sont :

1° Le DOLIC LABLAB ou *fève d'Égypte* (*dolichos lablab,* L.) ☉, d'Égypte, et sa variété à fleurs blanches ; celui-ci est cultivé dans les jardins d'ornement.

2° Le DOLIC A LONGUES GOUSSES, ou *haricot asperge* (*dolichos sesquipedalis*, L.) ☉, des Antilles, dont les cosses charnues, étroites et fort longues, sont, comme celles des précédens, excellentes en vert.

Les dolics craignent beaucoup le froid ; ils aiment une terre franche, légère et chaude. En avril on les sème en pots que l'on enfonce dans une couche chaude sous cloche ou sous châssis ; en mai on plante avec la motte, à bonne exposition. On peut encore, en mai, semer en pleine terre au pied d'un mur au midi ; mais, si les saisons ne se font pas bien, les fruits ne mûrissent pas. Du reste, on les rame et cultive comme les haricots.

ÉCHALOTTE. (*Allium ascalonicum;* L.) ♃. Cet ail, originaire de la Palestine, est d'un emploi plus général que les autres, à cause de sa saveur plus douce et de son odeur moins forte. Il est un peu plus délicat, et craint davantage le pourri. Aussi ne le cultive-t-on avec beaucoup de succès que dans les terres légères, substantielles et chaudes. Il se multiplie de caïeux que l'on plante en février et mars, et quelquefois avant l'hiver, dans les pays où la gelée est peu à craindre. On les met en planches ou en bordures, à trois ou quatre pouces de distance, avec l'extrême précaution de très-peu les re-

c. Muscade des États-Unis ; très-petit et à chair verte et fondante.

d. De Morée, *de Candie*, *de Malte d'hiver;* assez gros et de forme allongée ; écorce lisse ; chair verdâtre, fondante et parfumée. On le conserve l'hiver en le déposant sur de la paille dans un lieu sec et abrité.

e. De Smyrne ; petit, ovale, d'un vert brunâtre pointillé de jaunâtre ; chair d'un blanc tirant sur le vert, médiocre.

f. Melon de Chypre ; petit, allongé, velu jusqu'à l'époque de sa maturité, à écorce très-mince, non brodée, marbrée ; chair d'un rouge très-vif, pleine, au point que ses graines, petites et allongées, sont enfoncées dedans : ceci le rend le plus pesant des melons, dont il est aussi le meilleur. Il mûrit en trente ou quarante jours, et veut être mangé aussitôt que le soleil l'a frappé. C'est la seule espèce qui n'en produise jamais de mauvais. Elle a été envoyée de Chypre, en 1786, dans les jardins royaux de Brunoy. Mon père fut chargé par le gouverneur, M. Cromot de Fougy, de la soigner spécialement pour la table du roi.

g. Du Pérou ; d'une grosseur moyenne ; écorce mince, d'un vert noirâtre ; chair très-blanche, fondante et sucrée.

h. De Perse ou *d'Odessa ;* très-allongé ; écorce verte rayée de jaune ; chair verte : il se conserve l'hiver.

Les auteurs ont encore indiqué plusieurs variétés de melons, mais qu'ils n'ont pas décrites et que nous soupçonnons faire double emploi : en voici quelques-unes. Melons *de Fleuray*, *de la Caille*, *cramoisi* (il nous paraît que Descombe aurait pris un pastèque, *cucurbita citrullus*, pour un melon, et l'aurait ainsi nommé), *de l'Archipel*, *d'Italie*, *Romain*, *de Gênes*, *de Naples*, *de Florence* ou *Zatta*, *d'Espagne*, *monstrueux de Portugal*, *de Minorque*, *Succado*, *cantaloup noir hâtif*, *cantaloup de Sèvres*, id. *du Querci*, id. *de Castelnaudari*, id. *de Pézénas*, id. *de Côte-Rôtie*, id. *de Bouvert*, id. *ananas*, id. *plat*, id. *turbiné*, id. *bossu*, id. *long ;* les melons *vert*, *d'eau* (bien évidemment un pastèque), *d'Angoury*, *de Saint-Domingue*, *brodé*, *grand Mogol*, etc.

Culture. Elle varie selon les climats et les époques auxquelles on veut avoir les fruits ; et nous allons en traiter sous ces différens rapports.

1° *Culture en pleine terre.* Elle ne réussit parfaitement qu'au-dessous du 43° de latitude. Dans une terre chaude, légère et à bonne exposition, on creuse à dix ou douze pieds de distance les unes des autres de petites fosses de dix-huit pouces de profondeur sur autant de largeur; on met au fond un pied de fumier consommé que l'on recouvre de six pouces de terre, dans laquelle on sème cinq ou six graines de melons que l'on enfonce d'un pouce à un pouce et demi. Cette opération doit se faire en mars, en avril, ou dans les premiers jours de mai, selon le climat. Lorsque les graines sont levées, on ne laisse que deux plantes dans chaque trou, et on les conduit comme nous allons le dire dans un article suivant.

2° *Culture des environs d'Honfleur.* On creuse des fosses comme pour la culture en pleine terre, mais on leur donne deux pieds de profondeur sur deux pieds et demi de largeur, et on en fait des espèces de couches sourdes en les remplissant de fumier chaud sur lequel on étend neuf pouces d'une terre légère et substantielle. On couvre les couches avec des cloches, et on les laisse bien s'échauffer pendant une quinzaine de jours : alors, c'est-à-dire, vers le milieu d'avril, on y sème quelques graines à la distance de quatre pouces les unes des autres; et, lorsque les plants ont trois ou quatre feuilles, on n'en laisse que deux dans chaque fosse, et on continue à les cultiver sous verre comme nous l'enseignerons pour ceux semés sur couche.

3° *Culture des environs de Paris.* Au mois de mars, on prépare avec du bon fumier chaud des couches de deux pieds et demi d'épaisseur, quatre ou cinq de largeur, et d'une longueur indéterminée. On les recouvre de huit à neuf pouces de terreau, dans lequel on a mélangé un tiers de terre légère, ou de deux tiers de terre légère et franche pour les grosses espèces, et l'on sème comme nous l'avons dit. On arrose légèrement, et l'on recouvre le semis avec des châssis, des cloches, ou des verrines, sur lesquels on jette de la litière et des pail-

lassons pour empêcher les couches d'être mouillées par les pluies ou les frimas, ce qui les refroidirait.

Dès que le plant est levé, on l'habitue à la lumière en enlevant les paillassons; mais les cloches et verrines doivent rester entourées de litière jusqu'à ce que la température soit devenue plus douce et qu'il n'y ait pas d'inconvénient à donner de l'air, ce que l'on fait en soulevant un peu les cloches du côté opposé où vient le vent. Chaque soir on remet le tout en place pour éviter les fraîcheurs de la nuit. Nous observerons qu'il faut aussi abriter les jeunes plantes des rayons d'un soleil trop ardent.

Lorsque le plant a quatre feuilles, non compris les cotylédons, on pince le sommet de la tige en la coupant net au-dessous des aisselles des deux dernières feuilles, et par ce moyen on l'oblige à pousser deux ou trois branches principales. Il faut alors donner un peu plus d'air en soulevant les cloches à deux ou trois pouces, arroser suffisamment, et continuer d'abriter avec la litière et les paillassons.

Les branches principales ne tardent pas à dépasser les cloches, que l'on soulève alors et maintient suspendues sur les plantes au moyen de crémaillères. Il faut observer que la sève ne s'emporte pas plus dans une branche que dans l'autre; et, si cela arrivait, on tâcherait de rétablir l'équilibre aussitôt qu'on s'en apercevrait, soit en coupant le cotylédon du côté le plus vigoureux, soit en donnant à la branche gourmande une position tortueuse capable d'entraver la circulation de la sève; les branches faibles se posent au contraire dans une direction droite. Si la plante entière paraissait vouloir s'emporter en branches inutiles, on l'arrêterait en enlevant les deux cotylédons; mais ce moyen extrême ne doit s'employer qu'à la grande rigueur, car il affaiblit considérablement la végétation.

Les branches principales ne tardent pas à donner des

branches secondaires et à fleurir. Le melon est dans la classe des plantes monoïques, c'est-à-dire qu'il produit des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même pied. On reconnaît les premières à la présence des étamines sans pistil, et à la base de la fleur posée directement sur un pédoncule sans ovaire ou jeune fruit. Les femelles n'ont que des pistils et sont placées sur un petit melon très-reconnaissable. Il faut bien se donner de garde d'enlever les fleurs mâles ou stériles avant que la fécondation soit opérée ; et, pour s'en assurer, on ne les coupe que lorsqu'elles sont flétries. On est certain qu'un fruit est noué lorsque, sa fleur étant desséchée, il continue à prendre de l'accroissement.

On ne doit conserver, dans les branches secondaires, que celles qui sont bien placées et qui peuvent s'étendre sans enchevêtrement et sans se croiser les unes sur les autres. Quand les premiers fruits sont noués, on taille les branches principales en les tenant courtes ou allongées, selon leur vigueur. On ne laisse jamais qu'un fruit sur celles qui sont faibles, et deux sur les plus fortes ; mais pour cela il faut que la plante ait une vigueur extraordinaire. On coupe l'extrémité de la branche à deux nœuds au-dessus du dernier fruit, avec l'attention de conserver les plus beaux et surtout les plus près de la souche.

Quand ces plaies sont cicatrisées, c'est-à-dire, cinq ou six jours après cette opération, on la répète sur les branches secondaires, et on supprime celles qui n'ont pas de fruits : quant aux autres, on ne leur en laisse qu'un.

Dans tous les cas on doit toujours laisser le fruit le mieux fait : mais s'il n'y en avait qu'un sur une branche, et qu'arrondi d'un côté il ne le fût pas de l'autre, avec la pointe de la serpette on ferait, dans l'écorce seulement, deux ou trois incisions longitudinales sur le côté plat, et il s'arrondirait bientôt.

Huit jours après on arrête l'extrémité des branches à fruits, et on supprime presque toutes les autres ; opération qui doit se renouveler toutes les fois qu'elle est nécessaire.

Quand les melons ont atteint une certaine grosseur, et que les tailles indiquées commencent, la saison est ordinairement assez chaude pour qu'on puisse tenir les plantes découvertes pendant une grande partie du jour. S'il en était autrement, on leur donnerait de l'air le plus souvent possible, afin de faciliter la cicatrisation des plaies et le développement des fruits. On arrose souvent et peu à la fois, avec la précaution de ne pas mouiller les feuilles, et l'on se sert d'eau de marre, ou d'eau de puits, déposée quarante-huit heures à l'avance dans des tonneaux, afin de lui faire acquérir la chaleur de l'atmosphère. Lorsque les fruits approchent de la maturité, on ne donne plus que les arrosemens indispensables, afin de ne pas diminuer leur parfum, et on les place sur une tuile ou un morceau de planche pour les soustraire à l'humidité. On peut, si on veut hâter leur maturité, les couvrir avec une cloche.

4° *Culture des environs de Lyon*. On sème fin d'avril, ou commencement de mai, en pleine terre et en *capots*. Ces capots sont des trous de dix pouces de largeur sur autant de profondeur que l'on remplit d'un mélange de deux tiers de terre légère très-substantielle et d'un tiers de terreau. On sème trois ou quatre grains, et l'on recouvre d'une cloche, que l'on entoure de fumier chaud jusqu'à ce que les plants aient pris de la force. Alors on enlève les cloches, quelque temps après le fumier, et l'on conduit selon les règles enseignées.

Primeurs. Dès la fin de décembre on prépare des couches dans des bâches ou des châssis, et on attend que la chaleur soit convenable pour y enterrer de petits pots remplis de terreau très-peu foulé. On place deux graines dans chaque pot, et on recouvre les châssis de paillassons, afin de concentrer la chaleur et de hâter la germination. Quand les graines sont levées, on ne laisse qu'un plant dans chaque petit pot, et on les habitue peu à peu à la lumière en soulevant les paillassons, que l'on

ôte ensuite pour ne les remettre que pendant la nuit et lorsqu'il gèle. Si on cultive en bâche, on entretient la chaleur des couches en les remaniant selon la méthode ordinaire, et en les chargeant de tan neuf; si on opère sous châssis, on place de temps à autre des réchauds. Quand la température le permet, on donne un peu d'air en soulevant les panneaux d'un pouce ou deux; mais seulement pendant quelques heures, et avec l'extrême attention de ne pas laisser pénétrer l'humidité; on profite de ce moment pour essuyer celle qui se trouve attachée contre les verres.

Lorsque le plant a deux feuilles, non compris les cotylédons, on pince la tige au-dessus de la deuxième feuille, afin d'obtenir les branches latérales. On prépare de nouvelles couches avec du bon fumier neuf, on les incline légèrement au midi, et on les couvre de terreau mélangé à un sixième de terre légère; on place les châssis dessus, si on ne les a pas faites dans une bâche.

Aussitôt que les plaies sont cicatrisées, on fait dans le terreau des couches deux trous par panneau de châssis, on dépote les plantes sans briser les mottes, et on en enfonce une dans chaque trou avec la précaution d'enterrer un peu la tige, et de la chausser, afin de lui faire pousser de nouvelles racines. Du reste, dès ce moment on traite les melons comme nous l'avons dit plus haut, avec la précaution d'entretenir constamment la chaleur des couches, et de donner de l'air toutes les fois qu'on le peut sans danger, surtout pendant la floraison.

On choisira pour cultiver en primeur les petites espèces hâtives, telles que *sucrin à petites graines*, *cantaloup rouge*, *cantaloup fin hâtif*, id. *brûlot hâtif*, id. *noir des carmes*, id. *petit orange*, id. *petit prescott*, l'un de ceux qui réussit le mieux, etc.

Soit que l'on cultive en primeur ou naturellement, on doit rigoureusement éloigner les unes des autres les va-

riétés de melons, afin que leurs poussières fécondantes ne puissent se mêler, ce qui occasionerait leur dégénération. On les éloignera plus scrupuleusement encore des autres plantes appartenant à la famille des cucurbitacées, et particulièrement des concombres. Cependant, lorsque la floraison de ces plantes n'a pas lieu en même temps que celle des melons, il n'y a rien à craindre.

La maturité du melon est fort difficile à reconnaître; voici cependant les remarques sur lesquelles on peut le plus compter. 1° La plupart se *frappent* quelques jours d'avance, c'est-à-dire qu'ils changent de couleur ou de teinte. 2° La queue se cerne et se déchire comme si elle allait se détacher. 3° Le fruit répand une odeur agréable, surtout le matin. Malgré tous ces signes on se trompe souvent, parce que la qualité du melon dépend d'un point précis de maturité dont le terme ne dure, pour certaines sortes, que quelques heures. On juge qu'il est de bonne qualité lorsque les caractères de sa variété sont bien indiqués, lorsqu'il est pesant, ferme sous le doigt, bien fait, et que son pied est court et gros.

Choix des graines. On choisit dans toute sa culture les melons les plus francs dans leurs variétés et les plus beaux. On laisse passer la maturité sans les cueillir, ou même on les laisse pourrir sur place; on recueille les semences, on les nettoie, et on les fait sécher à l'ombre et dans un courant d'air. On peut encore recueillir avantageusement celles d'un excellent melon au moment où on le mange. Elles conservent leurs vertus germinatives pendant un grand nombre d'années, mais ordinairement on ne les garde guère que douze ou quinze ans. On ne sème pas la graine de l'année précédente parce, qu'elle est plus sujette que la vieille à fournir des plantes trop vigoureuses qui s'emportent en branches au détriment du fruit. Quelques personnes font tremper la graine vingt-quatre heures avant de la semer. Le choix des semences et la manière de les préparer ont de tous temps donné lieu

à des préjugés ridicules. Palladius (1) disait, il y a quinze cents ans : *Odorati autem fiunt, si eorum semina multis diebus inter rosæ folia sicca mergantur;* et aujourd'hui le vieux jardinier de lord Nynn ne sème jamais sa graine de melon sans l'avoir préalablement portée un an dans la ceinture de sa culotte, ce qui ne se ressemble guère.

MELON D'EAU, PASTÈQUE, CITROUILLE PASTÈQUE. (*Cucurbita citrullus ;* L.) ⊙. D'Orient. On cultive deux variétés principales de ce fruit gros, à écorce lisse, et à chair sucrée, fondante, fade, et d'un goût qui ne plaît pas à tout le monde.

1° PASTÈQUE D'ITALIE ou *de Provence ;* rond, très-gros, à écorce verte ; chair rouge, et graines noires.

2° PASTÈQUE D'AMÉRIQUE ; plus petit, légèrement ovale, à écorce rayée ou tachée de jaune verdâtre, de manière à représenter des côtes ; chair blanchâtre, graines rouges.

Ces plantes se distinguent aisément des melons par leurs feuilles rudes et très-découpées. On les cultive de la même manière, à cette seule différence près qu'on cesse de les tailler lorsqu'elles ont suffisamment de branches, et qu'on ne supprime aucun fruit.

MELONGÈNE, AUBERGINE, MÉRANGÈNE, MAYENNE, VIÉDAZE. (*Solanum esculentum;* DUNAL.) ⊙. De l'Amérique méridionale. Le fruit de cette plante se mange cuit entre deux plats ou sur le gril, farci ou aux petites herbes, frit ou dans les ragoûts ; son goût est peu prononcé et fade. On en connaît plusieurs variétés qu'il ne faut pas confondre avec le solanum ovifère ou plante aux œufs (*Solanum ovigerum*), parce que celle-ci est malsaine.

1° MELONGÈNE ROUGE A FRUIT LONG ; fruit ayant à peu près la forme et la grosseur d'un concombre, d'un violet sale.

2° MELONGÈNE ROUGE A FRUIT ROND ; fruit très-petit, rond, comprimé, de la grosseur du doigt ; même couleur.

3° MELONGÈNE ROUGE A RUITOVALE ; fruit moins gros que le premier, plus pâle, gros à sa base.

(1) *De Re rusticâ, lib. 4, cap. 9.*

4° MELONGÈNE JAUNE A FRUIT OVALE; fruit d'un jaune pâle, ovale, raccourci.

5° MELONGÈNE JAUNE A FRUIT LONG; fruit de grosseur moyenne, allongé, vert dans sa jeunesse, puis blanc, et jaune lors de la maturité.

Toutes aiment la chaleur et l'eau. Dans le midi on sème la melongène en mars en pleine terre légère et chaude pour la repiquer en bonne terre meuble et en planche, où elle ne demande plus que des arrosemens pour réussir parfaitement. Mais dans les jardins de Paris elle exige plus de soins. Dès le mois de février ou au commencement de mars, on la sème sur couche chaude et sous châssis ou cloche. Quand le plant est levé, on le repique dans des pots, que l'on plonge dans des couches tièdes jusqu'à ce que la température permette de le placer en pleine terre, dans une plate-bande chaude, au pied d'un mur au midi. On le débarrasse scrupuleusement des mauvaises herbes, et on lui donne de fréquens arrosemens. On peut encore, lorsque le plant est levé, le repiquer en échiquier et à dix-huit pouces d'intervalle, sur le terreau d'une couche sourde. Par ce moyen on s'assurera de recueillir de la bonne graine, qui ne mûrit pas toujours en cultivant selon la première méthode.

MENTHE CULTIVÉE, BAUME. (*Mentha sativa;* L.) ♃. Indigène. MENTHE POIVRÉE (*mentha piperita;* L.) ♃. D'Angleterre. Ce sont ces deux espèces que l'on cultive plus particulièrement dans les jardins potagers. Les jeunes tiges de la première s'emploient en fourniture de salade, et la seconde sert à aromatiser des liqueurs et des pastilles. Elles se multiplient de semis à l'ombre et en terre légère en mars ou avril, mieux de drageons au printemps, ou d'éclats en automne. Elles réussissent très-bien dans tous les terrains, et il est plus difficile de les détruire que de les conserver.

MOUTARDE NOIRE, SÉNEVÉ, CENDRÉE. (*Sinapis ni-*

gra; L.) ⊙. Indigène. On se sert de sa graine réduite en farine pour préparer la moutarde de nos tables, et ses jeunes pousses se mangent en salade. Elle se sème en mars, à la volée, très-clair, dans une terre fumée et ameublie par deux bons labours. Elle réussit particulièrement dans les terres sablonneuses et dans les clairières des bois, dans les places où l'on a fait du charbon. On doit arracher les pieds à mesure qu'ils jaunissent, ce qui arrive ordinairement en septembre, les serrer dans un endroit sec, et ne les égréner qu'à la baguette pour ne pas écraser les graines qui se conservent bonnes pendant quatre ans. On peut en extraire de l'huile de médiocre qualité.

La MOUTARDE BLANCHE, SÉNEVÉ BLANC. (*Sinapis alba;* L.) ⊙. Indigène. Se cultive de la même manière, et sert aux mêmes usages.

NAVET. (*Brassica napus;* L.) ♂. Indigène. Cette plante, dont tout le monde connaît l'usage, offre presqu'autant de variétés qu'il y a de villages où on la cultive; aussi n'en indiquerons-nous que quelques-unes et même en avertissant les lecteurs que, si leur terrain ne se trouve pas convenir à celles qu'ils choisiront, elles dégénèreront entièrement en deux ou trois ans au plus tard. Nous adopterons ici les divisions de M. Vilmorin.

I. NAVETS SECS, *à chair fine ne se délayant point en cuisant. Ils ne réussissent que dans les terrains maigres, sablonneux et doux.*

a. *Le petit de Freneuse;* demi-long.
b. *Le gros de Freneuse;* plus gros et moins bon.
c. *Le Meaux;* très-long, effilé.
d. *Le Saulieu;* même force, écorce noirâtre.
e. *Le petit Berlin* ou *Teltau.*
f. *Le Baubry;* de la grosseur d'un tuyau de plume, long, brun.
g. *Le Cheroublé;* semblable au précédent, un peu plus gros. Ces deux derniers sont très-estimés dans les environs de Lyon.

II. Navets tendres (*Ils portent le nom de* rave *dans la plupart de nos provinces*). *Moins fermes que les précédens, de qualité médiocre, mais moins difficiles sur la qualité du terrain.*

a. *Des vertus ;* très-blanc, oblong, hâtif et bon.
b. *Des sablons ;* blanc, demi-rond, très-bon.
c. *Rose du Palatinat ;* collet rose ; chair tendre et douce.
d. *Gros long d'Alsace ;* grosseur énorme ; médiocre.
e. *De Clair-Fontaine ;* très-long, à moitié hors de terre.
f. *Blanc-plat hâtif ;* comprimé, médiocre, mais précoce.
g. *Rouge-plat hâtif ;* médiocre ; semblable au précédent.
h. *Gris-plat ;* très-gros ; assez bon.
i. *Du Limousin, rave, rabiole, turneps ;* gros, médiocre, cultivé pour le bétail.
j. *Rave blanche de Bresse ;* longue, grosse, médiocre.
k. *Rave longue de Bresse ;* très-longue, rouge au collet, très-renflée vers sa racine, médiocre ; cultivée pour le bétail. Tous ces navets réussissent mieux que les autres dans les terrains forts.

III. Navets demi-tendres. *Ils sont moins fermes que les premiers, plus que les seconds, et s'accommodent d'une terre légère et douce.*

a. *Le jaune de Hollande ;* rond ; écorce et chair jaunes.
b. *Jaune d'Ecosse ;* semblable au précédent, mais résistant mieux aux gelées.
c. *Noir d'Alsace*, long, doux et bon.
d. *Gris de Morigny ;* obrond.
e. *Jaune long de Lyon ;* gros, allongé, à chair et écorce jaunes : bon.

Culture. Tous les navets aiment une terre sablonneuse. Dans les sables fins, substantiels et doux, ils deviennent gros et perdent un peu de leur qualité, qui augmente au contraire dans les terres quartzeuses et granitiques, dont le sol semble n'être composé que de débris de roches primitives : mais alors ils diminuent de grosseur. Dans les terres franches et très-substantielles ils prennent des proportions énormes, mais ils ne sont bons que pour le bétail.

Si on les sème au printemps, ils réussissent rarement malgré la précaution de ne semer que de vieilles graines; mais depuis le quinze juin jusqu'au quinze août les semis sont excellens, on peut même les prolonger jusqu'en septembre pour les espèces hâtives. On prépare la terre dans le moment même où l'on doit semer clair, et à la volée, autant qu'on le peut par un temps pluvieux ou couvert. On éclaircit les plants de manière à laisser de quatre à huit pouces entre chacun d'eux selon la grosseur de la variété; on sarcle et on purge des mauvaises herbes. Lorsque les navets ont atteint leur grosseur, on les arrache à la main, on enlève la fane qu'on donne au bétail, et on les serre dans un lieu sec pour s'en servir au besoin. Dans la grande culture on se contente de faire un trou profond dans la terre, on les y entasse, et on les couvre de chaume pour empêcher la pluie et la gelée d'y pénétrer.

Au mois de mars on replante les plus beaux navets pour donner de la graine que l'on recueille au mois d'août. Elle se conserve bonne pendant deux ans.

OGNON. (*Allium cepa;* L.) ♂. Cette plante, une des plus anciennement cultivées, est originaire d'Afrique. Elle formait presque la base principale de la nourriture des peuples de l'antique Égypte, qui l'estimaient au point de la diviniser, et de s'en servir comme de monnaie courante. Tout le monde en connaît l'usage.

Les ognons, quelle que soit leur variété, aiment une terre franche substantielle, plutôt forte que légère, amendée d'une année d'avance, parce que le fumier frais les fait pourrir : un terreau très-consommé ne pourrait leur nuire, quand même il ne serait répandu que peu de temps avant le semis. Le terrain sera bien ameubli par deux ou trois labours, mais dont le dernier sera donné quinze ou vingt jours au moins avant de semer, par la raison qu'ils craignent une terre fraîchement remuée. En règle générale, on sème les ognons de janvier

en février dans le midi, du quinze janvier au quinze mars dans les environs de Paris, et du premier mars au premier avril dans le nord. Dans ces derniers climats il faut toujours attendre que la terre commence à s'échauffer, et que le beau temps soit parfaitement assuré.

Dans les terres légères on marche ou passe le rouleau pour affermir le sol, puis on sème à la volée, un peu dru; on herse avec la fourche, on passele râteau, ou, ce qui vaut mieux quand on peut le faire, on couvre le semis d'un bon doigt de terreau. Si l'on veut, on peut ne passer le rouleau que lorsque la graine est jetée. A mesure que le plan lève, ce qui arrive au bout de trois semaines, on l'arrose pour aider la germination, et ceci est surtout de rigueur s'il y a la moindre sécheresse. Si on était au contraire menacé de neige ou de froids rigoureux, on couvrirait le jeune plant avec de la litière ou des feuilles sèches. A mesure qu'il croît, on l'éclaircit dans les places où il est trop épais, et l'on repique dans les endroits où il manque, à trois pouces au moins de distance.

Quelque temps avant sa maturité, c'est-à-dire, lorsqu'il a à peu près atteint sa grosseur, on abat et tord un peu sa fane au-dessus de terre, soit avec les mains, soit en passant un rouleau, afin d'interrompre le cours de la sève, et de fixer dans l'ognon ce qui se serait porté dans les feuilles. Cette opération n'est cependant pas indispensable, surtout dans les bonnes terres.

Aussitôt que les feuilles jaunissent, un peu avant qu'elles ne se dessèchent, on déterre les ognons, on les laisse sur la terre pendant huit à dix jours pour qu'ils achèvent de mûrir, mais dans un lieu abrité de la pluie, quoique exposé au grand air et aux rayons du soleil.

On a la mauvaise habitude, dans les environs de Paris, de couper les fanes et d'ensacher les ognons pour les conserver dans le grenier, d'où il résulte qu'il en pourrit beaucoup; dans le département de Saône et

Loire, et particulièrement dans la commune de Senozan où l'on fait cette culture en grand, on conserve les fanes; et, lorsqu'elles sont sèches, on les tresse les unes avec les autres, pour former les ognons en *chaînes* plus ou moins longues et larges, dont on réunit les deux bouts. On les suspend ainsi à des perches posées horizontalement dans le grenier, et par ce moyen fort simple on s'assure de leur conservation.

Ceux qui doivent servir de porte-graines se choisissent parmi les plus beaux et les plus tranchés dans leur variété. Au printemps, dans les terres humides, en novembre et décembre pour les autres, on les plante à sept ou huit pouces de distance, à deux de profondeur, et en août ils fournissent leur graine au bout de longues tiges que l'on soutient avec des tuteurs. On recueille les semences comme nous l'avons dit pour le porreau, et elles se conservent le même temps.

L'ognon offre plusieurs variétés que l'on cultive à peu près de même. En les énumérant, nous allons décrire les légères différences qu'on met dans les soins à leur donner.

1° L'OGNON ROUGE FONCÉ. Il se cultive dans les jardins comme nous venons de dire; mais, en pleine terre, on le sème après la récolte du blé sur un seul labour, et on l'abandonne pour ainsi dire à la nature, avec la seule précaution de le sarcler pour détruire les mauvaises herbes. Quatre livres de graines suffisent pour un arpent.

2° L'OGNON ROUGE PALE. Même culture. Ces deux variétés ont fourni les sous-variétés nommées *ognon pyriforme* ou en *poire*, *rouge* ou *blanc*, selon qu'il vient du premier ou du second. Le dernier est plus doux.

3° L'OGNON D'ESPAGNE ou de *Catalogne*; rouge, très-gros, relevé en pointe du côté de la racine et du collet. Dans le midi il est très-doux, mais dans les environs de Paris il perd sa qualité. Même culture. Sous-variétés *blanches*.

4° L'OGNON BLANC. Deux sous-variétés. Le *blanc gros*, et le *blanc hâtif*. Le premier se sème dans les mois de février et de

mars; sa forme est beaucoup plus grosse que celle du second qui se sème depuis juillet jusqu'à la mi-septembre et se repique un mois après, ou mieux en mars suivant. On le couvre l'hiver pour le préserver des grands froids. On le sarcle, et on l'arrose beaucoup. Ces ognons sont très-cultivés pour les cuisines de Paris, où on leur donne la préférence sur les rouges, parce qu'ils sont plus doux. On a remarqué que ceux semés en juillet ne réussissent jamais aussi bien que ceux semés en août. Le *blanc hâtif* a deux origines; dans l'une il est regardé comme produit par le *blanc gros*, dans l'autre on l'a tiré du Caire, et il en porte le nom, mais ce n'en est pas moins le même ognon, à de très-légères différences près.

5° L'OGNON JAUNE. Culture des premiers.

6° L'OGNON BLANC D'ITALIE ou *de Provence*. Le plus petit de tous, ne dépassant guère la grosseur d'une noisette. Il est très-doux et très-tendre, et se mange vert ou confit au vinaigre. On le sème dru et à différentes époques pour en avoir en tout temps. Même culture, mais plus d'arrosemens.

7° L'OGNON D'ÉGYPTE ou *bulbifère*, diffère des autres en ce qu'il rapporte plus souvent sur sa tige des bulbes que des fleurs, d'où suit un mode différent de reproduction. Du reste, même culture.

8° L'OGNON PATATE ou *pomme de terre*, produit rarement de la graine ou des bulbilles; on le multiplie en plantant, en mai, à un pouce de profondeur, et à huit ou dix de distance, les caïeux ronds et assez nombreux qui croissent autour de sa racine.

ORCHIS MALE, SATYRION, SALEP, SALAT. (*Orchis morio*; L.) ♃. Plante indigène, que les expériences du docteur Marillac nou sont engagés à ranger dans les plantes potagères, ainsi que L'ORCHIS FEMELLE; (*orchis femina*; L.). Ces deux espèces croissent abondamment dans toutes les prairies et les lieux humides des pays montagneux de la France. Leurs épis de fleurs blanches ou purpurines sont plus ou moins serrés, et terminent une tige haute de cinq à huit pouces, droite, ronde et cannelée.

Lorsque la plante a fourni ses graines, on arrache

les deux tubercules charnus qui forment sa racine, et on les laisse sécher en tas sur le terrain. On enlève ensuite la pellicule qui les enveloppe, et on les lave à plusieurs eaux jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement nettoyés. Alors on les fait bouillir pendant cinq minutes dans de l'eau de rivière, et on les fait sécher dans une étuve, ou dans un four après qu'on en a tiré le pain. On les remue souvent, et on les remet plusieurs fois dans le four jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement desséchés. En cet état ils peuvent se conserver plusieurs années sans se gâter.

Au moment de s'en servir, on les réduit en poudre aussi fine que possible; on passe cette farine au tamis, et on s'en sert comme de la fécule de pomme de terre. La pesanteur d'un gros suffit pour préparer huit onces de potage, et lui donner la consistance d'une crême de riz ordinaire.

Jusqu'à ce jour on n'a pas réussi à cultiver parfaitement les orchis, et c'est surtout leur multiplication qui offre des difficultés. Cependant en les plaçant dans une terre légère, fraîche, substantielle et profonde, analogue à celle où on les aura trouvés, et en employant, pour semer leurs graines très-fines, les précautions recommandées pour celles des primevères auricules et autres plantes délicates à faire lever, surtout en les semant aussitôt qu'on les recueillera, peut-être parviendra-t-on à des succès plus satisfaisans que ceux obtenus jusqu'à ce jour.

ORIGAN MARJOLAINE. (*Origanum majoranoïdes;* Willd. Sp.) ♄. D'Orient. On emploie cette plante aromatique comme assaisonnement dans quelques ragoûts, et l'on cultive pour le même usage une autre espèce : l'ORIGAN A COQUILLE OU MARJOLAINE GENTILLE. (*Origanum ægyptiacum;* L.) D'Orient. Celle-ci est d'orangerie,

La marjolaine réussit assez bien dans tous les terrains;

légère, meuble, amendée avec des engrais consommés.

HYSSOPE OFFICINALE. (*Hyssopus officinalis*; L.) ♄. Cette plante du midi de la France offre plusieurs variétés, à fleurs blanches, roses, rouges, bleues, et à feuilles panachées. Son odeur aromatique et suave l'a de tout temps fait employer pour former des bordures dans le potager. Elle aime une terre substantielle, franche, légère, et une exposition au soleil. On la multiplie de graines semées en mars, de boutures faites en été, et mieux d'éclats des pieds en automne. Lorsqu'elle est en bordure, il faut la replanter tous les deux ans, ou elle s'écarte et forme des vides désagréables.

LAITUE. (*Lactuca sativa*; L.) ⊙. D'Asie. Elle a fourni deux espèces jardinières, la LAITUE POMMÉE et la ROMAINE, desquelles on a obtenu plus de cinquante variétés, mais que l'on peut réduire à un nombre infiniment moindre si l'on n'envisage cette plante que sous le rapport de son utilité dans le potager.

I. Laitues pommées.

A. *De printemps.*

a. *La gotte* ou *gau*; petite, blonde, pommant promptement et montant de même; excellente à semer pour primeur; graine blanche.

b. *Gotte à graine noire*; aussi hâtive, tenant mieux à la pomme.

c. *Lente à monter*; elle monte plus lentement encore; graine noire.

d. *Jaune rouge*; moyenne, pommant bien, douce, tendre, à cœur très-jaune; feuilles extérieures rondes, presque unies, d'un vert tendre fouetté de rouge; graine noire.

e. *A bord rouge* ou *cordon rouge*; un peu plus grosse que les précédentes; prompte à pommer, mais montant vite; graine blanche.

f. *Dauphine*; fort grosse, un peu aplatie, assez lisse, un peu rougeâtre sur la pomme; hâtive, montant lentement; graines noires.

g. *Laitue chicorée;* feuilles crêpues, imitant celles de la chicorée ; elle ne pomme pas et n'est bonne qu'à couper.

h. *Laitue épinard;* ses feuilles découpées à peu près comme celles du chêne, repoussant à mesure qu'on les coupe, mais ne pomment pas. Aussi ne l'emploie-t-on que comme la précédente.

B. *D'été.*

a. *De Versailles;* d'un blond blanchâtre; grosse, un peu haute ; prompte à pommer et montant difficilement ; graine blanche.

b. La *cocasse;* d'un vert luisant ; très-grosse, avec quelques taches de rousseur ; feuilles très-cloquées. Ces caractères la différencient assez de la précédente avec laquelle on l'a souvent confondue. Elle conserve sa pomme très-long-temps; graine blanche.

c. *Blonde à graines noires;* d'un blond jaunâtre ; grosseur moyenne.

d. *Blonde de Berlin ;* très-grosse; d'un vert tendre, légèrement teinte de rouge sur les bords. Elle pomme promptement; graine noire.

e. *Royale à graine noire;* plus verte que la précédente ; très-grosse ; pommant lentement, mais se soutenant bien.

f. *Blonde paresseuse*, ou *jaune d'été;* pomme un peu plate, serrée, se maintenant bien ; feuilles unies et très-blondes; graine blanche.

g. *Blonde trapue;* pomme très-plate, se maintenant mieux encore que la précédente ; feuilles plissées ; graine blanche.

h. *Batavia blonde* ou *Silésie ;* la plus grosse de toutes, les feuilles très-plissées, onduleuses sur leur bord qui est légèrement teint de rouge, d'un vert clair ; pomme un peu concave, blanchissant imparfaitement. Elle est excellente dans les terres légères, mais dans celles qui sont fortes elle prend un peu d'amertume ; graine blanche.

i. *De Malte ;* semblable à la précédente, mais d'un vert plus pâle et uni ; graine blanche.

j. *Chou*, ou *Batavia jaune ;* pomme très-grosse, meilleure cuite que crue ; feuilles d'un vert brunâtre ; graine blanche.

k. *Turque ;* pomme très-grosse, serrée, excellente ; feuilles grandes, presque lisses, d'un vert terne ; graine noire.

l. *L'impériale* ou *grosse allemande;* mêmes qualités que la précédente, dont elle ne diffère que par sa graine blanche.

m. *De Gênes.* On en connaît quatre variétés. 1° La *dorée*, à feuilles lisses, à pomme aplatie, rougeâtre au sommet, se formant vite et se maintenant bien; graine noire. 2° La *blonde*, à feuilles lisses, à pomme un peu pointue, et à graine blanche. 3° La *verte*, à feuilles vertes et frisées, à pomme dure, jaune, plus grosse que la précédente; graine blanche. 4° La *rousse*, à feuilles frisées, rousses et piquetées de brun; elle pomme bien; sa graine est noire.

n. *Méterelle;* d'un blond verdâtre; pomme grosse, lente à se faire, montant très-difficilement; graine blanche.

o. *Grosse brune paresseuse* ou *grosse grise;* feuilles d'un vert grisâtre, tachetées de brun pâle; pomme très-grosse, teinte de rouge au sommet, très-lente à se faire et montant vite; graine noire.

p. *Palatine rousse, brune hollandaise,* ou *petite brune;* feuilles lisses, teintes de rouge; pomme moyenne: graine noire; variété rustique.

q. *Flagellée à graine blanche,* ou *sanguine;* feuilles vertes panachées de rouge, d'un effet agréable. Elle monte facilement pendant les chaleurs; aussi convient-elle mieux pour le printemps et l'automne.

r. *Sanguine à graine noire;* ressemblant assez à la précédente, mais plus panachée et se maintenant mieux.

s. *Grosse crêpe;* d'un vert jaunâtre, très-frisée; pommant bien, mais montant vite. Elle est très-douce et très-tendre; graine blanche.

t. *Crêpe ronde, bagnolet, petite courte, printanière, dégrebée;* plus hâtive que la précédente, d'un vert jaunâtre, pommant très-bien sous cloche sans avoir besoin d'air; graine blanche.

u. *Grosse George;* feuilles blondes, lisses; pomme serrée, très-tendre. Elle réussit très-bien sous cloche si on lui donne de l'air et des arrosemens, mais elle monte vite; graine blanche.

v. *George blanche;* feuilles blondes, cassantes, peu frisées; pomme grosse, tendre, très-bonne, mais montant promptement; graine blanche.

x. *Aubervilliers ;* très-petite, pommant bien et se soutenant long-temps ; pomme jaune ; feuilles extérieures d'un gros vert, lisses ; graine blanche. Quoique très-bonne, elle est peu cultivée à cause de son petit volume.

y. *Perpignane verte ;* feuilles lisses, ayant une grosse côte ; pomme très-grosse, fort jaune, tendre, sans amertume. Elle monte difficilement et se soutient bien dans les terres sèches ainsi que pendant les chaleurs ; graine blanche.

z. *Perpignane mouchetée;* semblable à la précédente, mais feuilles vertes tachées de jaune ; mêmes qualités ; graine blanche.

a. Bapaume; grosse, blonde, se soutenant bien ; sa pomme pleine et serrée dans le bas l'est peu en haut ; graine noire.

b. D'Italie ; feuilles fines, d'un vert tendre, bordées de rouge ; pomme serrée, excellente ; graine noire.

c. Grosse rouge ; très-grosse ; feuilles extérieures rondes, presque unies, d'un vert noir, ombré d'un gros rouge terne ; pomme jaune ; orangé, douce, tendre, excellente ; graine noire.

d. Royale à graine blanche ; feuilles extérieures d'un beau vert luisant, un peu cloquées ; pomme tendre, bonne, se maintenant fort long-temps ; graine blanche.

C. *D'hiver.*

a. *Coquille à graine blanche ;* feuilles rondes, plus vertes que jaunes, unies. Elle est dure, amère, et ne se mange que cuite. Tout son mérite consiste à mieux résister au froid que les autres espèces.

b. *Coquille à graine noire ;* elle ne diffère de la précédente que par la couleur de ses graines, et elle ne vaut guère mieux.

c. *Passion ;* feuilles vertes, cloquées, légèrement tachées de rouge ; pomme moyenne ; un peu meilleure que les précédentes, mais cependant, n'étant bonne que cuite, comme toutes les laitues d'hiver ; graine blanche.

d. *Passion mouchetée ;* semblable à la précédente, mais feuilles entièrement tachetées de rouge ; graine blanche.

e. *Morine;* feuilles moins développées, plus vertes ; pomme aussi grosse, se maintenant mieux ; graine blanche.

f. *Petite crêpe ;* pommant difficilement, mais venant très-bien sous cloche pendant l'hiver ; graine noire.

g. *Petite noire ;* semblable à la précédente, mais ayant le mérite de bien venir sous cloche sans qu'on soit obligé de lui donner de l'air ; graine noire.

II. Laitues romaines, ou chicons.

a. *Romaine hâtive* ou *verte hâtive ;* elle a le précieux avantage de se coiffer sous cloche ; pomme assez grosse, plate et remplie ; feuilles d'un vert jaunâtre, pointues à l'extrémité ; graine blanche.

b. *Chicon vert*, *romaine verte maraîchère ;* celle-ci est la plus généralement cultivée, parce qu'elle est plus grosse et plus rustique que les autres, outre qu'elle se coiffe d'elle-même, c'est-à-dire, sans qu'on ait besoin de la lier. Elle est aplatie et s'allonge en dégénérant ; graine noire.

c. *Chicon gris*, *grosse romaine grise ;* elle ressemble à la précédente, mais elle est d'un vert plus foncé. On l'estime davantage parce que sa saveur est plus douce ; graine blanche.

d. *Chicon blond*, *romaine blonde maraîchère ;* feuilles d'un vert jaunâtre, un peu pointues à l'extrémité ; pomme grosse, plate et remplie, montant promptement. Cette variété est plus délicate à manger que les précédentes ; graine blanche.

e. *Chicon rouge*, *romaine rouge d'hiver ;* feuilles extérieures rouges, cœur jaune, très-tendre, mais sujet à fondre aussitôt qu'il est lié si le terrain ne lui convient pas ; graine noire.

f. *Chicon panaché*, *flagellé ; laitue de Silésie ; romaine sanguine ;* feuilles panachées de rouge ; cœur tendre, doux, excellent ; graine noire.

g. *Chicon panaché d'Angleterre ;* ses feuilles extérieures sont moins panachées que dans le précédent, mais celles du cœur le sont davantage, et souvent elles se coiffent seules ; du reste, mêmes qualités ; graine blanche.

h. *Alphange ;* feuilles étroites, pointues, fines, lisses, d'un vert pâle, un peu teintes de rouge au sommet ; variété excellente, mais ayant le défaut de pourrir ou de monter trop facilement ; graine blanche.

i. *Alphange blonde;* variété très-grosse, à feuilles grasses, épaisses et jaunes; graine noire.

j. *Romaine verte d'hiver;* semblable au chicon vert, mais moins grande et se coiffant plus difficilement; graine blanche.

Nous aurions pu augmenter la nomenclature des laitues d'un grand nombre de variétés, mais comme la plus grande partie rentre dans celles que nous avons décrites sous les rapports de l'usage, de la qualité, et des époques auxquelles on peut les couper, nous avons pensé que des citations plus nombreuses deviendraient aussi fastidieuses qu'inutiles. Nous devons avertir encore que chaque variété a un terrain particulier qu'elle affectionne, où elle réussit très-bien, tandis qu'elle perd dans les autres ses qualités, ses formes et ses couleurs. Ainsi, pour faire un choix, on se déterminera moins sur ce que nous avons dit ici que sur l'expérience que l'on aura de son terrain, et l'on s'en tiendra aux variétés qui y réussissent le mieux, après les avoir éprouvées.

Culture. Elle varie selon les variétés et les époques, mais on peut cependant la généraliser ainsi qu'il suit :

1° *Laitues de printemps.* Elles se sèment en février et mars, sur couche ou sur le terreau d'une plate-bande à l'exposition du midi. En avril, si le plant est assez fort, on le repique en planche dans une terre douce et bien fumée. Les rangs se tracent à plus ou moins de distance les uns des autres, selon la grosseur des variétés, mais l'intervalle entre chaque laitue ne peut guère être moindre de sept à huit pouces. En plantant on a le soin de ne pas enfoncer en terre le cœur de la plante, et de ne presser que modérément la terre autour de ses racines. On arrose aussitôt après, et on mouille ensuite toutes les fois que le besoin l'exige. Quand la reprise est opérée, on donne des façons à la serfouette, et l'on maintient les pores de la terre ouverts, par le moyen des sarclages, jusqu'à ce que les laitues soient bonnes à couper.

2° *Laitues d'été.* On doit les semer de la même

manière que celles de printemps, en commençant dès les premiers jours d'avril et faisant de nouveaux semis tous les quinze jours, afin d'avoir des laitues qui se succèdent les unes aux autres pendant toute la saison. On ne cesse de semer qu'en juillet. On leur donne les soins que nous avons dit plus haut, et on ne ménage pas les arrosemens si on veut les avoir tendres et douces.

3° *Laitues d'hiver*. On commence à les semer aussitôt après celles d'été, et l'on continue jusque vers le milieu de septembre. A la fin d'octobre on repique dans une plate-bande au pied d'un mur au midi, et on les garantit des gelées et de la neige en les couvrant avec des paillassons ou de la litière sèche qu'on enlève toutes les fois que le temps le permet.

Les romaines se sèment et se cultivent absolument comme les laitues pommées, à la seule différence que pour les faire blanchir on lie avec un ou deux liens de paille les espèces qui ne se coiffent pas elles-mêmes. On ne liera jamais que par un temps sec et lorsque les feuilles n'auront aucune humidité. Dès ce moment il faudra s'abstenir de mouiller les feuilles en arrosant.

Pour obtenir de la bonne graine de laitue, il faut choisir pour porte-graines les pieds les moins dégénérés, offrant d'une manière franche tous les caractères de la variété. Aussitôt qu'on voit la graine se couronner de son aigrette et que les feuilles des plantes jaunissent, on arrache les pieds et on les expose debout contre un mur au soleil, et pendant quelques jours, ce qui achève la maturité des semences. On bat les tiges, on vanne la graine, et elle se conserve bonne pendant trois ou quatre ans. Celle de deux ans est toujours celle qu'il faut semer pour avoir des plantes qui pomment facilement.

Plusieurs laitues exigent quelques soins particuliers que nous allons enseigner. La *dauphine* réussit en toute terre, mais elle veut beaucoup d'eau, et il faut ôter les drageons qu'elle pousse autour de ses premières feuilles. La

batavia ne réussit parfaitement qu'en terre franche légère et il lui faut de fréquens arrosemens, mais le soir et le matin, car si on la mouille pendant la journée elle se tache et pourrit. La *flagellée* et la *sanguine* à *graine noire* ne viennent bien que dans les terres douces et ne pomment qu'au printemps. La laitue *verte de* Gênes ne doit s'arroser qu'au grand besoin, mais elle veut être binée souvent. La *grosse rouge* n'acquiert toutes ses qualités que dans un sol gras, où elle pomme dans toutes les saisons. *L'Italie* demande au contraire un sol maigre, léger, et peu d'eau. La *royale* veut beaucoup d'arrosemens. Il faut cultiver la *cocasse* dans les terres qui ne sont ni trop fortes ni trop légères, à moins qu'on ne lui donne beaucoup d'engrais et d'arrosemens; en la plantant on l'enfonce un peu plus que les autres, ce qui la fait pommer. Nous n'entrerons pas dans des détails plus minutieux qu'il faut apprendre par l'expérience.

Primeur. Au moyen de cultures particulières on peut obtenir des laitues pendant tout l'hiver, en choisissant pour chaque semis les variétés qui conviennent à la saison. Si on veut simplement de la laitue à couper, on sème tout l'hiver sur couche sous châssis ou cloches les *crêpes*, la *gotte*, et autres petites laitues hâtives, ainsi que les laitues *chicorée* et *épinard*.

Pour faire pommer, on préfère la *petite crêpe*, et la *petite noire*. Dès la fin d'août on sème sur ados à l'exposition du midi, puis on repique sur couche où elles pomment en décembre. La seconde semence se fait sur couche au commencement de novembre, on repique une première fois lorsque le plant a deux feuilles, puis une troisième fois en place sur une autre couche; ces laitues pomment en janvier. Enfin le troisième semis se fait en décembre et se continue jusqu'en mars, mais avec des soins particuliers.

Les couches doivent être couvertes de quatre pouces de terreau dans lequel on ne jette la graine que lorsque

la plus forte chaleur est passée, et avec la précaution de fort peu la recouvrir de terre et de placer sur le semis des cloches ou des châssis. Peu de jours après elle lève, et dès que la première feuille (outre les cotylédons) commence à se développer, on repique sous d'autres cloches en espaçant le plant à un pouce ou deux, et on réchauffe la couche si elle a perdu de sa chaleur. Il faut autant qu'on le pourra tenir les couches à laitues dans un état de tiédeur, jamais plus et jamais moins, car un excès de chaleur et le moindre froid font également fondre les plantes. On recouvre les châssis ou les cloches avec de la litière et des paillassons, de manière à ne jamais laisser pénétrer la gelée jusque sur les plantes, et l'on donne de l'air toutes les fois que la température le permet.

Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles, on le repique de nouveau sur une autre couche chargée de six pouces de terreau, et on l'espace suffisamment pour qu'il puisse pommer sans être gêné dans son accroissement. On lui donne les mêmes soins que précédemment, et l'on place des réchauds autour de la couche pour maintenir sa tiédeur.

Quand la pomme commence à se former, on retranche toutes les feuilles basses qui jaunissent, et l'on presse le terreau contre le pied, ce qui la fait grossir plus promptement. En semant tous les quinze jours et conduisant comme nous l'avons dit, on obtient des laitues pommées depuis décembre jusqu'en février et même plus tard si on le veut. On peut cultiver la *gotte* de la même manière, mais avec la précaution de lui donner souvent de l'air lorsqu'elle est aux trois quarts faite et prête à pommer, ce dont la *crêpe* et la *petite noire* peuvent se passer.

LAVANDE COMMUNE. (*Lavendula spica*; L.) ♄. De la France méridionale. Elle se cultive en bordure dans tous les jardins à cause de son odeur aromatique; on

l'emploie dans les bains de propreté, ainsi qu'une espèce voisine, la LAVANDE A LARGES FEUILLES, NARD, OU ASPIC (*lavendula latifolia*, HORT. PARIS.) ♄, à feuilles persistantes. Toutes les deux aiment une terre légère et chaude, et se multiplient rarement de graines semées au printemps, plus ordinairement d'éclats des pieds au printemps ou au mois de septembre. On les enfonce assez profondément en terre pour mieux assurer la reprise, et l'on refait les bordures tous les trois ans. Ces plantes réussissent assez facilement de boutures sur couche chaude et mises en pleine terre après leur parfaite reprise.

LENTILLE CULTIVÉE, DE GALARDON, COMMUNE, GROSSE, BLONDE. (*Ervum lens;* L.) ⊙. Du midi de la France. Elle est très-cultivée, surtout dans les environs de Paris, soit en plein champ, soit dans les jardins. Sa variété LENTILLE A LA REINE, LENTILLE ROUGE (*ervum lens minor*), beaucoup plus petite, rousse, bombée, est plus estimée, ainsi que sa sous-variété un peu moins petite et moins rousse. Elles aiment toutes trois un terrain léger, sec et sablonneux; elles végètent beaucoup dans les terres fortes, mais donnent peu de graines. A la fin de mars ou au commencement d'avril, ou en automne dans les pays où les gelées ne sont pas très-fortes, on prépare la terre par un bon labour si elle est légère, par deux ou trois si elle est forte, et on sème en touffes, ou en rayons, ou à la volée. Si c'est en rayons, on espace ceux-ci de douze à dix-huit pouces; si c'est en touffes, on les place à dix ou quinze pouces en tous sens. Si l'on sème à la volée, trente livres suffisent pour un arpent. Il suffit de recouvrir les semences avec la herse ou le râteau, et de les sarcler une fois ou deux jusqu'au moment de récolter. Quand les tiges jaunissent et que les cosses prennent une couleur foncée, on coupe la plante ou on l'arrache, et on la laisse sécher pendant deux ou trois jours au soleil avant de la mettre en botte et de la serrer. On la bat pour en ex-

traire la graine à mesure de la consommation, et de cette manière on peut la conserver très-bonne pendant deux ans, soit pour la manger, soit pour la semer.

MACHE, DOUCETTE, BOURSETTE, BLANCHETTE, SALADE DES BLÉS. (*Valerianella locusta olitoria*; L.) ⊙. Indigène. Cette petite plante se mange tout l'hiver en salade, ainsi que sa variété plus grande, *mâche ronde*, et celle connue sous le nom de *grande mâche, grosse mâche, mâche d'Italie*, dont les feuilles sont couvertes d'un duvet court et assez désagréable pour beaucoup de personnes.

La mâche aime une terre douce, meuble, bien amendée. Comme elle monte promptement, on la sème tous les huit à dix jours, à la volée, depuis le quinze août jusqu'à la fin d'octobre. Il ne faut pas craindre de la semer dru, parce qu'on cueillera les plus avancées à mesure de la consommation, ce qui éclaircira suffisamment le plant. On recouvre légèrement la graine avec le râteau, et l'on arrose si la terre est sèche. Tous les soins se bornent là. Celle semée en octobre sera très-bonne au printemps, et les autres fourniront pour l'hiver. Comme les graines se détachent seules, aussitôt qu'elles mûrissent, pour ne pas les perdre on secouera de temps à autre les porte-graines sur du papier ou un linge, et les semences qu'on obtiendra ainsi seront toujours les meilleures. Ensuite, quand les feuilles jauniront, on arrachera les pieds avec précaution, on les mettra en tas dans un lieu frais et peu aéré, afin de les faire fermenter pendant une quinzaine de jour, ce qui est utile à la graine qui s'en détache en les secouant à la fourche. On la ramasse, on la fait sécher à l'air pendant quelques jours, on la vanne, et on la conserve bonne pendant sept à huit ans. Nous observerons que celle de l'année lève difficilement et tard, et qu'il vaut mieux, par conséquent, semer celle de deux ou trois ans.

MACRE FLOTTANTE, CORNUE, CORNUELLE, TRUFFE D'EAU, CHATAIGNE D'EAU. (*Trapa natans*; L.) ♃. De la France,

où on la trouve dans les eaux stagnantes dont ses feuilles en rosette couvrent la surface. En automne elle produit un fruit noir, anguleux, à quatre pointes dures et piquantes, dont l'enveloppe excessivement dure renferme une pulpe blanche, assez agréable au goût et approchant de la saveur d'une châtaigne. Ce fruit se mange cuit à l'eau ou sous la cendre chaude. Aussitôt sa maturité, on le jette dans les bassins où l'on veut multiplier la plante; et le seul soin qui reste à prendre c'est de ramasser les fruits aussitôt leur maturité, car sans cela ils se détachent et tombent au fond. Si on voulait les conserver l'hiver pour ne les semer qu'au printemps, il faudrait les tenir dans un vase rempli d'eau.

MAÏS, BLÉ DE TURQUIE, BLÉ D'ESPAGNE, BLÉ D'INDE, GROS MILLET. (*Zea maïs;* L.)⊙. Du Pérou. On connaît assez tout le parti que l'on tire des graines de maïs dans l'économie domestique, mais son usage est moins répandu pour la cuisine. On cueille son épi pendant que les grains sont encore tendres et au lait, et on le fait rôtir sur des charbons. En Amérique on le fait cuire en entier dans de l'eau, et on le sert très-chaud sur la table; on étend du beurre frais dessus; et, pour les manger, on enlève les grains avec une cuillère. On en cultive plusieurs variétés.

1° MAÏS ORDINAIRE; tige de cinq à sept pieds; épis très-grands, jaunes, blancs, rouges, violets, ou panachés de deux de ces couleurs. On le cultive en grand dans toute la partie de la France placée au-dessous du 45e degré de latitude; plus au nord, il ne mûrit que rarement et dans les jardins seulement.

2° MAÏS QUARANTAIN; il est beaucoup plus petit et moins productif que le précédent, mais il a l'avantage d'être plus précoce, ce qui permet de le cultiver un peu plus au nord.

3° MAÏS A POULET; il ne s'élève guère qu'à quinze ou dix-huit pouces, produit encore moins, mais il est aussi plus précoce. Ses épis sont de la grosseur du pouce, et ses graines engraissent parfaitement la volaille.

Dans les jardins on sème le maïs en rayons, du quinze avril au quinze mai. Les pieds de l'espèce ordinaire doivent être espacés de deux pieds et demi à trois pieds, ceux du quarantain de dix-huit pouces à deux pieds, et ceux du maïs à poulet d'un pied à quinze pouces. On place les graines plus près les unes des autres; mais, lorsqu'elles sont levées, on supprime celles qui sont de trop. Quand les plantes prennent de la force, on les bute, et on retranche les bourgeons qui pourraient croître au bas de la tige. On sarcle souvent. Lorsque l'espèce de chevelure formée par les pistils et surmontant l'épi commence à se dessécher, on coupe l'extrémité de la tige où se trouvent les fleurs mâles. Lorsque l'enveloppe de l'épi jaunit et se dessèche, on profite d'un temps sec pour faire la récolte; on casse le pédicule pour le détacher de la tige; on réunit les épis en paquet après avoir découvert les graines, et on les conserve pendus à des perches dans un grenier aéré. On n'égrène que pour le besoin. Le maïs aime les terres calcaires, fortes, chaudes, et surtout bien fumées.

MELISSE OFFICINALE, CITRONNELLE, HERBE DE CITRON. (*Melissa officinalis;* L.) ♃. Indigène. Ces deux derniers noms viennent de son odeur aromatique. Quelques personnes font entrer ses jeunes pousses dans les fournitures de salade et dans les omelettes, pour remplacer le persil, mais généralement elle n'est pas employée en cuisine. On en prépare *l'eau de mélisse* autrefois *eau des carmes,* et on en fait prendre en infusion dans de certaines maladies. Elle aime une terre légère et chaude, et se multiplie de graine au printemps ou d'éclats des pieds en automne. Tous les ans on coupe ses tiges rez-terre lors des premières gelées, et par ce moyen bien simple elle se conserve très-long-temps vigoureuse à la même place. Elle a plusieurs variétés qui appartiennent au jardin d'ornement.

MELON. (*Cucumis melo;* L.) ☉. D'Asie. Nous ne

répèterons pas ce qui a été dit mille fois sur l'excellence de ce fruit, parce qu'il n'est pas un de nos lecteurs qui n'ait été à même d'en juger. Il paraît qu'en Europe sa culture ne remonte pas au-delà du temps de Pline ; et Palladius, qui vivait dans le cinquième siècle, nous a laissé quelques détails assez bons sur sa culture; mais ceci doit s'entendre seulement du melon maraîcher ou brodé, car ce n'est que dans le quinzième siècle que le cantaloup fut apporté d'Arménie en Italie, d'où Charles VIII le fit venir en 1495. Le premier melon à chair verte que l'on ait cultivé en France fut apporté d'Afrique, en 1777, par un moine de Grammont dans les environs de Rouen. Les autres variétés ont été obtenues par la culture et par le mélange de leur pollen.

Le nombre des variétés du melon est si considérable qu'il serait fort difficile d'en débrouiller la synonymie. Depuis trois ans nous nous occupons à les recueillir toutes et à les cultiver dans notre établissement, avec l'intention d'en publier par la suite une monographie dans laquelle chaque variété sera décrite et *figurée;* et ce dernier moyen est le seul qui reste pour se faire parfaitement entendre. En attendant, nous allons indiquer à nos lecteurs celles qui sont les plus répandues. Les meilleures sont marquées d'un astérisque (*).

I. Melons brodés. (*C. M. Saccharinus.*)

a. Melon maraîcher, *français, morin, commun.* Il est rond, ou quelquefois déprimé de l'ombilic au pédoncule, très-brodé, d'une grosseur moyenne et sans côtes ; médiocre et fébrile à l'arrière-saison. C'était le plus cultivé dans les environs de Paris il n'y a encore que peu d'années.

b. Sucrin de Tours ; très-brodé, à chair rouge, ferme et assez sucrée. Il varie dans sa forme et sa grosseur, ce qui a fourni trois sous-variétés. 1° Le *petit,* rond, à écorce verte, et chair très-sucrée. Quelquefois il n'est guère plus gros qu'une orange. 2° Le *gros,* rond, à broderie faible, mais régulière,

et à côtes assez marquées; chair vineuse, agréable. Le *long*, semblable au précédent, mais allongé.

c. SUCRIN A PETITES GRAINES; rond, petit, à chair rouge; il est précoce et réussit très-bien sous châssis.

* d. SUCRIN A CHAIR BLANCHE; assez semblable au précédent, à la couleur de la chair près; il est très-fondant et sucré.

* e. DES CARMES; il a fourni deux variétés : l'une longue, plus grosse que l'autre qui est ronde. Leur chair est pâle, mais fondante et vineuse. Les côtes sont assez apparentes.

* f. DE HONFLEUR; il est très-gros, allongé, à côtes larges et prononcées. Quoique sa chair soit médiocrement fondante, elle est vineuse et de bon goût.

g. DE LANGEAIS; allongé, de grosseur moyenne, à côtes peu saillantes et faiblement brodées; chair rouge, vineuse et sucrée. Il a une variété plus petite et un peu plus précoce.

h. D'ANGERS; médiocrement brodé, de forme variable et de grosseur moyenne; sucré et vineux.

j. DE LA GRAVE; long, vert, finement brodé, à côtes régulières, de grosseur moyenne; chair peu fondante, très-sucrée.

k. D'AVIGNON; sous-variété du précédent; moins long, plus gros, aussi sucré.

* l. DE COULOMMIERS; très-gros; vert, à forme irrégulièrement arrondie; de bonne qualité.

m. DÉSART; d'un jaune vif et finement brodé, à côtes prononcées; chair sucrée.

n. DE RUGONNANT; deux variétés, le *long*, le *rond*, à écorce d'un vert noirâtre et bien brodée; assez fondans et sucrés.

*o. DE MINORQUE; grosseur moyenne, broderie fine.

II. MELONS CANTALOUPS. (*C. M. Cantaloup.*)

* a. ORANGE, petit, rond, à côtes, vert clair ou brun; chair d'un rouge-orangé, d'où son nom, un peu ferme, mais bonne; le plus hâtif de tous.

* b. FIN HATIF; plus petit et plus comprimé; côtes plus saillantes, un peu galeuses ou brodées; chair rouge et bonne; aussi précoce que le précédent.

* c. BRULOT HATIF; sous-variété du précédent, à côtes plus élevées et brodées.

* d. NOIR DES CARMES; rond, d'un vert noirâtre, sans gales, à côtes peu prononcées; chair rouge, vineuse, fondante, très-bonne.

* e. PETIT PRESCOTT OU HATIF; petit, un peu comprimé, noirâtre ou brun, à côtes bien marquées et galeuses, avec une petite pointe à l'ombilic; chair rouge, excellente. Il a deux sous-variétés; le *petit rosé*, et le *petit rénégat*.

* f. GROS PRESCOTT; deux sous-variétés, l'une à écorce noirâtre, l'autre blanchâtre; semblables au précédent, mais plus gros et plus comprimées; presque aussi hâtives et aussi bonnes.

* g. HATIF DE VINGT-HUIT JOURS; rond, côtes peu élevées, d'un vert clair; assez bon et précoce; très-cultivé en Allemagne.

* h. BOULE DE SIAM; grosseur médiocre; très-comprimé; écorce noirâtre et galeuse, à côtes larges et prononcées, couronne étroite; chair médiocre.

i. D'ASTRACAN; gros; côtes relevées; chair orangée délicate et fondante.

* j. MOGOL; deux sous-variétés à chair verte ou blanche, à grosses ou petites gales. Elles sont oblongues et à écorce noirâtre.

* k. GROS CANTALOUP NOIR DE HOLLANDE; un des plus gros de tous, à écorce noire et galeuse; chair rouge, délicate.

* l. NOIR GALEUX OU DES SAINTS; d'un vert noirâtre, rond, petit; galeux, à chair rouge et sucrée; il ne jaunit pas en mûrissant.

* m. DORÉ; à écorce très-jaune et tuberculeuse; chair rouge et assez bonne.

* n. ARGENTÉ; d'une grosseur moyenne, à écorce blanchâtre; forme comprimée; couronne prononcée; chair un peu ferme, mais bonne.

* o. D'ANJOU; grosseur moyenne; écorce noire, tuberculeuse, très-galeuse; chair cassante et vineuse.

III. MELONS A ÉCORCE LISSE, OU VERTS (*C. M. viridis.*)

* a. DE MALTE A CHAIR BLANCHE; allongé, de grosseur moyenne, à écorce verte; chair fondante et sucrée. Il est précoce.

* b. DE MALTE A CHAIR ROUGE; il ne diffère du précédent que par la couleur de sa chair, mais il est plus hâtif.

c. Muscade des États-Unis ; très-petit et à chair verte et fondante.

d. De Morée, *de Candie, de Malte d'hiver;* assez gros et de forme allongée ; écorce lisse ; chair verdâtre, fondante et parfumée. On le conserve l'hiver en le déposant sur de la paille dans un lieu sec et abrité.

e. De Smyrne ; petit, ovale, d'un vert brunâtre pointillé de jaunâtre ; chair d'un blanc tirant sur le vert, médiocre.

f. Melon de Chypre ; petit, allongé, velu jusqu'à l'époque de sa maturité, à écorce très-mince, non brodée, marbrée ; chair d'un rouge très-vif, pleine, au point que ses graines, petites et allongées, sont enfoncées dedans : ceci le rend le plus pesant des melons, dont il est aussi le meilleur. Il mûrit en trente ou quarante jours, et veut être mangé aussitôt que le soleil l'a frappé. C'est la seule espèce qui n'en produise jamais de mauvais. Elle a été envoyée de Chypre, en 1786, dans les jardins royaux de Brunoy. Mon père fut chargé par le gouverneur, M. Cromot de Fougy, de la soigner spécialement pour la table du roi.

g. Du Pérou ; d'une grosseur moyenne ; écorce mince, d'un vert noirâtre ; chair très-blanche, fondante et sucrée.

h. De Perse ou *d'Odessa ;* très-allongé ; écorce verte rayée de jaune ; chair verte : il se conserve l'hiver.

Les auteurs ont encore indiqué plusieurs variétés de melons, mais qu'ils n'ont pas décrites et que nous soupçonnons faire double emploi ; en voici quelques-unes. Melons *de Fleuray, de la Caille, cramoisi* (il nous paraît que Descombe aurait pris un pastèque, *cucurbita citrullus,* pour un melon, et l'aurait ainsi nommé), *de l'Archipel, d'Italie, Romain, de Gênes, de Naples, de Florence* ou *Zatta, d'Espagne, monstrueux de Portugal, de Minorque, Succado, cantaloup noir hâtif, cantaloup de Sèvres,* id. *du Querci,* id. *de Castelnaudari,* id. *de Pézénas,* id. *de Côte-Rôtie,* id. *de Bouvert,* id. *ananas,* id. *plat,* id. *turbiné,* id. *bossu,* id. *long;* les melons *vert, d'eau* (bien évidemment un pastèque), *d'Angoury, de Saint-Domingue, brodé, grand Mogol,* etc.

Culture. Elle varie selon les climats et les époques auxquelles on veut avoir les fruits ; et nous allons en traiter sous ces différens rapports.

1° *Culture en pleine terre*. Elle ne réussit parfaitement qu'au-dessous du 43° de latitude. Dans une terre chaude, légère et à bonne exposition, on creuse à dix ou douze pieds de distance les unes des autres de petites fosses de dix-huit pouces de profondeur sur autant de largeur ; on met au fond un pied de fumier consommé que l'on recouvre de six pouces de terre, dans laquelle on sème cinq ou six graines de melons que l'on enfonce d'un pouce à un pouce et demi. Cette opération doit se faire en mars, en avril, ou dans les premiers jours de mai, selon le climat. Lorsque les graines sont levées, on ne laisse que deux plantes dans chaque trou, et on les conduit comme nous allons le dire dans un article suivant.

2° *Culture des environs d'Honfleur*. On creuse des fosses comme pour la culture en pleine terre, mais on leur donne deux pieds de profondeur sur deux pieds et demi de largeur, et on en fait des espèces de couches sourdes en les remplissant de fumier chaud sur lequel on étend neuf pouces d'une terre légère et substantielle. On couvre les couches avec des cloches, et on les laisse bien s'échauffer pendant une quinzaine de jours : alors, c'est-à-dire, vers le milieu d'avril, on y sème quelques graines à la distance de quatre pouces les unes des autres ; et, lorsque les plants ont trois ou quatre feuilles, on n'en laisse que deux dans chaque fosse, et on continue à les cultiver sous verre comme nous l'enseignerons pour ceux semés sur couche.

3° *Culture des environs de Paris*. Au mois de mars, on prépare avec du bon fumier chaud des couches de deux pieds et demi d'épaisseur, quatre ou cinq de largeur, et d'une longueur indéterminée. On les recouvre de huit à neuf pouces de terreau, dans lequel on a mélangé un tiers de terre légère, ou de deux tiers de terre légère et franche pour les grosses espèces, et l'on sème comme nous l'avons dit. On arrose légèrement, et l'on recouvre le semis avec des châssis, des cloches, ou des verrines, sur lesquels on jette de la litière et des pail-

lassons pour empêcher les couches d'être mouillées par les pluies ou les frimas, ce qui les refroidirait.

Dès que le plant est levé, on l'habitue à la lumière en enlevant les paillassons; mais les cloches et verrines doivent rester entourées de litière jusqu'à ce que la température soit devenue plus douce et qu'il n'y ait pas d'inconvénient à donner de l'air, ce que l'on fait en soulevant un peu les cloches du côté opposé où vient le vent. Chaque soir on remet le tout en place pour éviter les fraîcheurs de la nuit. Nous observerons qu'il faut aussi abriter les jeunes plantes des rayons d'un soleil trop ardent.

Lorsque le plant a quatre feuilles, non compris les cotylédons, on pince le sommet de la tige en la coupant net au-dessous des aisselles des deux dernières feuilles, et par ce moyen on l'oblige à pousser deux ou trois branches principales. Il faut alors donner un peu plus d'air en soulevant les cloches à deux ou trois pouces, arroser suffisamment, et continuer d'abriter avec la litière et les paillassons.

Les branches principales ne tardent pas à dépasser les cloches, que l'on soulève alors et maintient suspendues sur les plantes au moyen de crémaillères. Il faut observer que la sève ne s'emporte pas plus dans une branche que dans l'autre; et, si cela arrivait, on tâcherait de rétablir l'équilibre aussitôt qu'on s'en apercevrait, soit en coupant le cotylédon du côté le plus vigoureux, soit en donnant à la branche gourmande une position tortueuse capable d'entraver la circulation de la sève; les branches faibles se posent au contraire dans une direction droite. Si la plante entière paraissait vouloir s'emporter en branches inutiles, on l'arrêterait en enlevant les deux cotylédons; mais ce moyen extrême ne doit s'employer qu'à la grande rigueur, car il affaiblit considérablement la végétation.

Les branches principales ne tardent pas à donner des

branches secondaires et à fleurir. Le melon est dans la classe des plantes monoïques, c'est-à-dire qu'il produit des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même pied. On reconnaît les premières à la présence des étamines sans pistil, et à la base de la fleur posée directement sur un pédoncule sans ovaire ou jeune fruit. Les femelles n'ont que des pistils et sont placées sur un petit melon très-reconnaissable. Il faut bien se donner de garde d'enlever les fleurs mâles ou stériles avant que la fécondation soit opérée ; et, pour s'en assurer, on ne les coupe que lorsqu'elles sont flétries. On est certain qu'un fruit est noué lorsque, sa fleur étant desséchée, il continue à prendre de l'accroissement.

On ne doit conserver, dans les branches secondaires, que celles qui sont bien placées et qui peuvent s'étendre sans enchevêtrement et sans se croiser les unes sur les autres. Quand les premiers fruits sont noués, on taille les branches principales en les tenant courtes ou allongées, selon leur vigueur. On ne laisse jamais qu'un fruit sur celles qui sont faibles, et deux sur les plus fortes ; mais pour cela il faut que la plante ait une vigueur extraordinaire. On coupe l'extrémité de la branche à deux nœuds au-dessus du dernier fruit, avec l'attention de conserver les plus beaux et surtout les plus près de la souche.

Quand ces plaies sont cicatrisées, c'est-à-dire, cinq ou six jours après cette opération, on la répète sur les branches secondaires, et on supprime celles qui n'ont pas de fruits : quant aux autres, on ne leur en laisse qu'un.

Dans tous les cas on doit toujours laisser le fruit le mieux fait : mais s'il n'y en avait qu'un sur une branche, et qu'arrondi d'un côté il ne le fût pas de l'autre, avec la pointe de la serpette on ferait, dans l'écorce seulement, deux ou trois incisions longitudinales sur le côté plat, et il s'arrondirait bientôt.

Huit jours après on arrête l'extrémité des branches à fruits, et on supprime presque toutes les autres ; opération qui doit se renouveler toutes les fois qu'elle est nécessaire.

Quand les melons ont atteint une certaine grosseur, et que les tailles indiquées commencent, la saison est ordinairement assez chaude pour qu'on puisse tenir les plantes découvertes pendant une grande partie du jour. S'il en était autrement, on leur donnerait de l'air le plus souvent possible, afin de faciliter la cicatrisation des plaies et le développement des fruits. On arrose souvent et peu à la fois, avec la précaution de ne pas mouiller les feuilles, et l'on se sert d'eau de marre, ou d'eau de puits, déposée quarante-huit heures à l'avance dans des tonneaux, afin de lui faire acquérir la chaleur de l'atmosphère. Lorsque les fruits approchent de la maturité, on ne donne plus que les arrosemens indispensables, afin de ne pas diminuer leur parfum, et on les place sur une tuile ou un morceau de planche pour les soustraire à l'humidité. On peut, si on veut hâter leur maturité, les couvrir avec une cloche.

4° *Culture des environs de Lyon*. On sème fin d'avril, ou commencement de mai, en pleine terre et en *capots*. Ces capots sont des trous de dix pouces de largeur sur autant de profondeur que l'on remplit d'un mélange de deux tiers de terre légère très-substantielle et d'un tiers de terreau. On sème trois ou quatre grains, et l'on recouvre d'une cloche, que l'on entoure de fumier chaud jusqu'à ce que les plants aient pris de la force. Alors on enlève les cloches, quelque temps après le fumier, et l'on conduit selon les règles enseignées.

Primeurs. Dès la fin de décembre on prépare des couches dans des bâches ou des châssis, et on attend que la chaleur soit convenable pour y enterrer de petits pots remplis de terreau très-peu foulé. On place deux graines dans chaque pot, et on recouvre les châssis de paillassons, afin de concentrer la chaleur et de hâter la germination. Quand les graines sont levées, on ne laisse qu'un plant dans chaque petit pot, et on les habitue peu à peu à la lumière en soulevant les paillassons, que l'on

ôte ensuite pour ne les remettre que pendant la nuit et lorsqu'il gèle. Si on cultive en bâche, on entretient la chaleur des couches en les remaniant selon la méthode ordinaire, et en les chargeant de tan neuf; si on opère sous châssis, on place de temps à autre des réchauds. Quand la température le permet, on donne un peu d'air en soulevant les panneaux d'un pouce ou deux; mais seulement pendant quelques heures, et avec l'extrême attention de ne pas laisser pénétrer l'humidité; on profite de ce moment pour essuyer celle qui se trouve attachée contre les verres.

Lorsque le plant a deux feuilles, non compris les cotylédons, on pince la tige au-dessus de la deuxième feuille, afin d'obtenir les branches latérales. On prépare de nouvelles couches avec du bon fumier neuf, on les incline légèrement au midi, et on les couvre de terreau mélangé à un sixième de terre légère; on place les châssis dessus, si on ne les a pas faites dans une bâche.

Aussitôt que les plaies sont cicatrisées, on fait dans le terreau des couches deux trous par panneau de châssis, on dépote les plantes sans briser les mottes, et on en enfonce une dans chaque trou avec la précaution d'enterrer un peu la tige, et de la chausser, afin de lui faire pousser de nouvelles racines. Du reste, dès ce moment on traite les melons comme nous l'avons dit plus haut, avec la précaution d'entretenir constamment la chaleur des couches, et de donner de l'air toutes les fois qu'on le peut sans danger, surtout pendant la floraison.

On choisira pour cultiver en primeur les petites espèces hâtives, telles que *sucrin à petites graines*, *cantaloup rouge*, *cantaloup fin hâtif*, id. *brûlot hâtif*, id. *noir des carmes*, id. *petit orange*, id. *petit prescott*, l'un de ceux qui réussit le mieux, etc.

Soit que l'on cultive en primeur ou naturellement, on doit rigoureusement éloigner les unes des autres les va-

riétés de melons, afin que leurs poussières fécondantes ne puissent se mêler, ce qui occasionerait leur dégénération. On les éloignera plus scrupuleusement encore des autres plantes appartenant à la famille des cucurbitacées, et particulièrement des concombres. Cependant, lorsque la floraison de ces plantes n'a pas lieu en même temps que celle des melons, il n'y a rien à craindre.

La maturité du melon est fort difficile à reconnaître; voici cependant les remarques sur lesquelles on peut le plus compter. 1° La plupart se *frappent* quelques jours d'avance, c'est-à-dire qu'ils changent de couleur ou de teinte. 2° La queue se cerne et se déchire comme si elle allait se détacher. 3° Le fruit répand une odeur agréable, surtout le matin. Malgré tous ces signes on se trompe souvent, parce que la qualité du melon dépend d'un point précis de maturité dont le terme ne dure, pour certaines sortes, que quelques heures. On juge qu'il est de bonne qualité lorsque les caractères de sa variété sont bien indiqués, lorsqu'il est pesant, ferme sous le doigt, bien fait, et que son pied est court et gros.

Choix des graines. On choisit dans toute sa culture les melons les plus francs dans leurs variétés et les plus beaux. On laisse passer la maturité sans les cueillir, ou même on les laisse pourrir sur place; on recueille les semences, on les nettoie, et on les fait sécher à l'ombre et dans un courant d'air. On peut encore recueillir avantageusement celles d'un excellent melon au moment où on le mange. Elles conservent leurs vertus germinatives pendant un grand nombre d'années, mais ordinairement on ne les garde guère que douze ou quinze ans. On ne sème pas la graine de l'année précédente parce, qu'elle est plus sujette que la vieille à fournir des plantes trop vigoureuses qui s'emportent en branches au détriment du fruit. Quelques personnes font tremper la graine vingt-quatre heures avant de la semer. Le choix des semences et la manière de les préparer ont de tous temps donné lieu

à des préjugés ridicules. Palladius (1) disait, il y a quinze cents ans : *Odorati autem fiunt, si eorum semina multis diebus inter rosæ folia sicca mergantur;* et aujourd'hui le vieux jardinier de lord Nynn ne sème jamais sa graine de melon sans l'avoir préalablement portée un an dans la ceinture de sa culotte, ce qui ne se ressemble guère.

MELON D'EAU, PASTÈQUE, CITROUILLE PASTÈQUE. (*Cucurbita citrullus;* L.) ⊙. D'Orient. On cultive deux variétés principales de ce fruit gros, à écorce lisse, et à chair sucrée, fondante, fade, et d'un goût qui ne plaît pas à tout le monde.

1° PASTÈQUE D'ITALIE ou *de Provence;* rond, très-gros, à écorce verte; chair rouge, et graines noires.

2° PASTÈQUE D'AMÉRIQUE; plus petit, légèrement ovale, à écorce rayée ou tachée de jaune verdâtre, de manière à représenter des côtes; chair blanchâtre, graines rouges.

Ces plantes se distinguent aisément des melons par leurs feuilles rudes et très-découpées. On les cultive de la même manière, à cette seule différence près qu'on cesse de les tailler lorsqu'elles ont suffisamment de branches, et qu'on ne supprime aucun fruit.

MELONGÈNE, AUBERGINE, MÉRANGÈNE, MAYENNE, VIÉDAZE. (*Solanum esculentum;* DUNAL.) ⊙. De l'Amérique méridionale. Le fruit de cette plante se mange cuit entre deux plats ou sur le gril, farci ou aux petites herbes, frit ou dans les ragoûts; son goût est peu prononcé et fade. On en connaît plusieurs variétés qu'il ne faut pas confondre avec le solanum ovifère ou plante aux œufs (*Solanum ovigerum*), parce que celle-ci est malsaine.

1° MELONGÈNE ROUGE A FRUIT LONG; fruit ayant à peu près la forme et la grosseur d'un concombre, d'un violet sale.

2° MELONGÈNE ROUGE A FRUIT ROND; fruit très-petit, rond, comprimé, de la grosseur du doigt; même couleur.

3° MELONGÈNE ROUGE A RUITOVALE; fruit moins gros que le premier, plus pâle, gros à sa base.

---

(1) *De Re rusticâ, lib. 4, cap. 9.*

4° MELONGÈNE JAUNE A FRUIT OVALE; fruit d'un jaune pâle, ovale, raccourci.

5° MELONGÈNE JAUNE A FRUIT LONG; fruit de grosseur moyenne, allongé, vert dans sa jeunesse, puis blanc, et jaune lors de la maturité.

Toutes aiment la chaleur et l'eau. Dans le midi on sème la melongène en mars en pleine terre légère et chaude pour la repiquer en bonne terre meuble et en planche, où elle ne demande plus que des arrosemens pour réussir parfaitement. Mais dans les jardins de Paris elle exige plus de soins. Dès le mois de février ou au commencement de mars, on la sème sur couche chaude et sous châssis ou cloche. Quand le plant est levé, on le repique dans des pots, que l'on plonge dans des couches tièdes jusqu'à ce que la température permette de le placer en pleine terre, dans une plate-bande chaude, au pied d'un mur au midi. On le débarrasse scrupuleusement des mauvaises herbes, et on lui donne de fréquens arrosemens. On peut encore, lorsque le plant est levé, le repiquer en échiquier et à dix-huit pouces d'intervalle, sur le terreau d'une couche sourde. Par ce moyen on s'assurera de recueillir de la bonne graine, qui ne mûrit pas toujours en cultivant selon la première méthode.

MENTHE CULTIVÉE, BAUME. (*Mentha sativa;* L.) ♃. Indigène. MENTHE POIVRÉE (*mentha piperita;* L.) ♃. D'Angleterre. Ce sont ces deux espèces que l'on cultive plus particulièrement dans les jardins potagers. Les jeunes tiges de la première s'emploient en fourniture de salade, et la seconde sert à aromatiser des liqueurs et des pastilles. Elles se multiplient de semis à l'ombre et en terre légère en mars ou avril, mieux de drageons au printemps, ou d'éclats en automne. Elles réussissent très-bien dans tous les terrains, et il est plus difficile de les détruire que de les conserver.

MOUTARDE NOIRE, SÉNEVÉ, CENDRÉE. (*Sinapis ni-*

gra; L.) ⊙. Indigène. On se sert de sa graine réduite en farine pour préparer la moutarde de nos tables, et ses jeunes pousses se mangent en salade. Elle se sème en mars, à la volée, très-clair, dans une terre fumée et ameublie par deux bons labours. Elle réussit particulièrement dans les terres sablonneuses et dans les clairières des bois, dans les places où l'on a fait du charbon. On doit arracher les pieds à mesure qu'ils jaunissent, ce qui arrive ordinairement en septembre, les serrer dans un endroit sec, et ne les égréner qu'à la baguette pour ne pas écraser les graines qui se conservent bonnes pendant quatre ans. On peut en extraire de l'huile de médiocre qualité.

La MOUTARDE BLANCHE, SÉNEVÉ BLANC. (*Sinapis alba;* L.) ⊙. Indigène. Se cultive de la même manière, et sert aux mêmes usages.

NAVET. (*Brassica napus;* L.) ♂. Indigène. Cette plante, dont tout le monde connaît l'usage, offre presqu'autant de variétés qu'il y a de villages où on la cultive; aussi n'en indiquerons-nous que quelques-unes et même en avertissant les lecteurs que, si leur terrain ne se trouve pas convenir à celles qu'ils choisiront, elles dégénèreront entièrement en deux ou trois ans au plus tard. Nous adopterons ici les divisions de M. Vilmorin.

I. NAVETS SECS, *à chair fine ne se délayant point en cuisant. Ils ne réussissent que dans les terrains maigres, sablonneux et doux.*

a. *Le petit de Freneuse;* demi-long.
b. *Le gros de Freneuse;* plus gros et moins bon.
c. *Le Meaux;* très-long, effilé.
d. *Le Saulieu;* même force, écorce noirâtre.
e. *Le petit Berlin* ou *Teltau.*
f. *Le Baubry;* de la grosseur d'un tuyau de plume, long, brun.
g. *Le Cherouble;* semblable au précédent, un peu plus gros. Ces deux derniers sont très-estimés dans les environs de Lyon.

II. Navets tendres (*Ils portent le nom de* rave *dans la plupart de nos provinces*). *Moins fermes que les précédens, de qualité médiocre, mais moins difficiles sur la qualité du terrain.*

a. *Des vertus ;* très-blanc, oblong, hâtif et bon.

b. *Des sablons ;* blanc, demi-rond, très-bon.

c. *Rose du Palatinat ;* collet rose; chair tendre et douce.

d. *Gros long d'Alsace ;* grosseur énorme ; médiocre.

e. *De Clair-Fontaine ;* très-long, à moitié hors de terre.

f. *Blanc-plat hâtif ;* comprimé, médiocre, mais précoce.

g. *Rouge-plat hâtif ;* médiocre ; semblable au précédent.

h. *Gris-plat ;* très-gros ; assez bon.

i. *Du Limousin, rave, rabiole, turneps ;* gros, médiocre, cultivé pour le bétail.

j. *Rave blanche de Bresse ;* longue, grosse, médiocre.

k. *Rave longue de Bresse ;* très-longue, rouge au collet, très-renflée vers sa racine, médiocre ; cultivée pour le bétail. Tous ces navets réussissent mieux que les autres dans les terrains forts.

III. Navets demi-tendres. *Ils sont moins fermes que les premiers, plus que les seconds, et s'accommodent d'une terre légère et douce.*

a. *Le jaune de Hollande ;* rond ; écorce et chair jaunes.

b. *Jaune d'Ecosse ;* semblable au précédent, mais résistant mieux aux gelées.

c. *Noir d'Alsace ;* long, doux et bon.

d. *Gris de Morigny ;* obrond.

e. *Jaune long de Lyon ;* gros, allongé, à chair et écorce jaunes : bon.

Culture. Tous les navets aiment une terre sablonneuse. Dans les sables fins, substantiels et doux, ils deviennent gros et perdent un peu de leur qualité, qui augmente au contraire dans les terres quartzeuses et granitiques, dont le sol semble n'être composé que de débris de roches primitives : mais alors ils diminuent de grosseur. Dans les terres franches et très-substantielles ils prennent des proportions énormes, mais ils ne sont bons que pour le bétail.

Si on les sème au printemps, ils réussissent rarement malgré la précaution de ne semer que de vieilles graines ; mais depuis le quinze juin jusqu'au quinze août les semis sont excellens, on peut même les prolonger jusqu'en septembre pour les espèces hâtives. On prépare la terre dans le moment même où l'on doit semer clair, et à la volée, autant qu'on le peut par un temps pluvieux ou couvert. On éclaircit les plants de manière à laisser de quatre à huit pouces entre chacun d'eux selon la grosseur de la variété; on sarcle et on purge des mauvaises herbes. Lorsque les navets ont atteint leur grosseur, on les arrache à la main, on enlève la fane qu'on donne au bétail, et on les serre dans un lieu sec pour s'en servir au besoin. Dans la grande culture on se contente de faire un trou profond dans la terre, on les y entasse, et on les couvre de chaume pour empêcher la pluie et la gelée d'y pénétrer.

Au mois de mars on replante les plus beaux navets pour donner de la graine que l'on recueille au mois d'août. Elle se conserve bonne pendant deux ans.

OGNON. (*Allium cepa;* L.) ♂. Cette plante, une des plus anciennement cultivées, est originaire d'Afrique. Elle formait presque la base principale de la nourriture des peuples de l'antique Égypte, qui l'estimaient au point de la diviniser, et de s'en servir comme de monnaie courante. Tout le monde en connaît l'usage.

Les ognons, quelle que soit leur variété, aiment une terre franche substantielle, plutôt forte que légère, amendée d'une année d'avance, parce que le fumier frais les fait pourrir : un terreau très-consommé ne pourrait leur nuire, quand même il ne serait répandu que peu de temps avant le semis. Le terrain sera bien ameubli par deux ou trois labours, mais dont le dernier sera donné quinze ou vingt jours au moins avant de semer, par la raison qu'ils craignent une terre fraîchement remuée. En règle générale, on sème les ognons de janvier

en février dans le midi, du quinze janvier au quinze mars dans les environs de Paris, et du premier mars au premier avril dans le nord. Dans ces derniers climats il faut toujours attendre que la terre commence à s'échauffer, et que le beau temps soit parfaitement assuré.

Dans les terres légères on marche ou passe le rouleau pour affermir le sol, puis on sème à la volée, un peu dru; on herse avec la fourche, on passele râteau, ou, ce qui vaut mieux quand on peut le faire, on couvre le semis d'un bon doigt de terreau. Si l'on veut, on peut ne passer le rouleau que lorsque la graine est jetée. A mesure que le plan lève, ce qui arrive au bout de trois semaines, on l'arrose pour aider la germination, et ceci est surtout de rigueur s'il y a la moindre sécheresse. Si on était au contraire menacé de neige ou de froids rigoureux, on couvrirait le jeune plant avec de la litière ou des feuilles sèches. A mesure qu'il croît, on l'éclaircit dans les places où il est trop épais, et l'on repique dans les endroits où il manque, à trois pouces au moins de distance.

Quelque temps avant sa maturité, c'est-à-dire, lorsqu'il a à peu près atteint sa grosseur, on abat et tord un peu sa fane au-dessus de terre, soit avec les mains, soit en passant un rouleau, afin d'interrompre le cours de la sève, et de fixer dans l'ognon ce qui se serait porté dans les feuilles. Cette opération n'est cependant pas indispensable, surtout dans les bonnes terres.

Aussitôt que les feuilles jaunissent, un peu avant qu'elles ne se dessèchent, on déterre les ognons, on les laisse sur la terre pendant huit à dix jours pour qu'ils achèvent de mûrir, mais dans un lieu abrité de la pluie, quoique exposé au grand air et aux rayons du soleil.

On a la mauvaise habitude, dans les environs de Paris, de couper les fanes et d'ensacher les ognons pour les conserver dans le grenier, d'où il résulte qu'il en pourrit beaucoup ; dans le département de Saône et

Loire, et particulièrement dans la commune de Senozan où l'on fait cette culture en grand, on conserve les fanes; et, lorsqu'elles sont sèches, on les tresse les unes avec les autres, pour former les ognons en *chaînes* plus ou moins longues et larges, dont on réunit les deux bouts. On les suspend ainsi à des perches posées horizontalement dans le grenier, et par ce moyen fort simple on s'assure de leur conservation.

Ceux qui doivent servir de porte-graines se choisissent parmi les plus beaux et les plus tranchés dans leur variété. Au printemps, dans les terres humides, en novembre et décembre pour les autres, on les plante à sept ou huit pouces de distance, à deux de profondeur, et en août ils fournissent leur graine au bout de longues tiges que l'on soutient avec des tuteurs. On recueille les semences comme nous l'avons dit pour le porreau, et elles se conservent le même temps.

L'ognon offre plusieurs variétés que l'on cultive à peu près de même. En les énumérant, nous allons décrire les légères différences qu'on met dans les soins à leur donner.

1° L'OGNON ROUGE FONCÉ. Il se cultive dans les jardins comme nous venons de dire; mais, en pleine terre, on le sème après la récolte du blé sur un seul labour, et on l'abandonne pour ainsi dire à la nature, avec la seule précaution de le sarcler pour détruire les mauvaises herbes. Quatre livres de graines suffisent pour un arpent.

2° L'OGNON ROUGE PALE. Même culture. Ces deux variétés ont fourni les sous-variétés nommées *ognon pyriforme* ou en *poire*, *rouge* ou *blanc*, selon qu'il vient du premier ou du second. Le dernier est plus doux.

3° L'OGNON D'ESPAGNE ou de *Catalogne;* rouge, très-gros, relevé en pointe du côté de la racine et du collet. Dans le midi il est très-doux, mais dans les environs de Paris il perd sa qualité. Même culture. Sous-variétés *blanches*.

4° L'OGNON BLANC. Deux sous-variétés. Le *blanc gros*, et le *blanc hâtif*. Le premier se sème dans les mois de février et de

mars; sa forme est beaucoup plus grosse que celle du second qui se sème depuis juillet jusqu'à la mi-septembre et se repique un mois après, ou mieux en mars suivant. On le couvre l'hiver pour le préserver des grands froids. On le sarcle, et on l'arrose beaucoup. Ces ognons sont très-cultivés pour les cuisines de Paris, où on leur donne la préférence sur les rouges, parce qu'ils sont plus doux. On a remarqué que ceux semés en juillet ne réussissent jamais aussi bien que ceux semés en août. Le *blanc hâtif* a deux origines; dans l'une il est regardé comme produit par le *blanc gros*, dans l'autre on l'a tiré du Caire, et il en porte le nom, mais ce n'en est pas moins le même ognon, à de très-légères différences près.

5° L'OGNON JAUNE. Culture des premiers.

6° L'OGNON BLANC D'ITALIE ou *de Provence*. Le plus petit de tous, ne dépassant guère la grosseur d'une noisette. Il est très-doux et très-tendre, et se mange vert ou confit au vinaigre. On le sème dru et à différentes époques pour en avoir en tout temps. Même culture, mais plus d'arrosemens.

7° L'OGNON D'ÉGYPTE ou *bulbifère*, diffère des autres en ce qu'il rapporte plus souvent sur sa tige des bulbes que des fleurs, d'où suit un mode différent de reproduction. Du reste, même culture.

8° L'OGNON PATATE ou *pomme de terre*, produit rarement de la graine ou des bulbilles; on le multiplie en plantant, en mai, à un pouce de profondeur, et à huit ou dix de distance, les caïeux ronds et assez nombreux qui croissent autour de sa racine.

ORCHIS MALE, SATYRION, SALEP, SALAT. (*Orchis morio*; L.) ♃. Plante indigène, que les expériences du docteur Marillac nou sont engagés à ranger dans les plantes potagères, ainsi que L'ORCHIS FEMELLE; (*orchis femina*; L.). Ces deux espèces croissent abondamment dans toutes les prairies et les lieux humides des pays montagneux de la France. Leurs épis de fleurs blanches ou purpurines sont plus ou moins serrés, et terminent une tige haute de cinq à huit pouces, droite, ronde et cannelée.

Lorsque la plante a fourni ses graines, on arrache

les deux tubercules charnus qui forment sa racine, et on les laisse sécher en tas sur le terrain. On enlève ensuite la pellicule qui les enveloppe, et on les lave à plusieurs eaux jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement nettoyés. Alors on les fait bouillir pendant cinq minutes dans de l'eau de rivière, et on les fait sécher dans une étuve, ou dans un four après qu'on en a tiré le pain. On les remue souvent, et on les remet plusieurs fois dans le four jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement desséchés. En cet état ils peuvent se conserver plusieurs années sans se gâter.

Au moment de s'en servir, on les réduit en poudre aussi fine que possible; on passe cette farine au tamis, et on s'en sert comme de la fécule de pomme de terre. La pesanteur d'un gros suffit pour préparer huit onces de potage, et lui donner la consistance d'une crême de riz ordinaire.

Jusqu'à ce jour on n'a pas réussi à cultiver parfaitement les orchis, et c'est surtout leur multiplication qui offre des difficultés. Cependant en les plaçant dans une terre légère, fraîche, substantielle et profonde, analogue à celle où on les aura trouvés, et en employant, pour semer leurs graines très-fines, les précautions recommandées pour celles des primevères auricules et autres plantes délicates à faire lever, surtout en les semant aussitôt qu'on les recueillera, peut-être parviendra-t-on à des succès plus satisfaisans que ceux obtenus jusqu'à ce jour.

ORIGAN MARJOLAINE. (*Origanum majoranoïdes*; Willd. Sp.) ♄. D'Orient. On emploie cette plante aromatique comme assaisonnement dans quelques ragoûts, et l'on cultive pour le même usage une autre espèce : l'ORIGAN A COQUILLE OU MARJOLAINE GENTILLE. (*Origanum ægyptiacum*; L.) D'Orient. Celle-ci est d'orangerie,

La marjolaine réussit assez bien dans tous les terrains;

on la plante ordinairement en bordures, que l'on renouvelle tous les deux ou trois ans. Les deux espèces se multiplient de graines semées au printemps, de boutures faites à l'ombre en été, et d'éclats des pieds.

ORPIN BLANC, TRIQUE OU TRIPE-MADAME, GROS-RAZINÉ. (*Sedum album*; L.) ⊙. Indigène. Cette plante grasse, d'un goût assez insipide, s'emploie en fourniture de salade. On la multiplie de graines semées au printemps, en terre sablonneuse et à une exposition chaude; on lui donne souvent des arrosemens, si on veut l'obtenir plus tendre. On peut encore la multiplier de rejetons et de boutures.

OSEILLE. (*Rumex acetosa*; L.) ♃. Indigène. On en cultive trois espèces :

1° Celle DES PRÉS, que nous venons de nommer et qui a fourni les variétés *oseille de Belleville*, à feuilles plus larges et moins acides, et *oseille à feuilles cloquées*, plus grande.

2° L'OSEILLE VIERGE, DE MONTAGNE. (*Rumex arifolius*; ALL.) ♃. Des Alpes. Elle monte rarement en graines, et ses feuilles sont plus larges et moins acides.

3° L'OSEILLE RONDE. (*Rumex scutatus*; HORT. PARIS.) ♃. De Provence. Ses feuilles arrondies ou en forme de cœur, et d'un vert glauque, sont plus acides que celles des précédentes.

Toutes se cultivent de la même manière, et réussissent assez bien dans tous les terrains; cependant elles préfèrent les terres légères et profondes, plutôt fraîches que sèches. On les sème au printemps, en rayons, en bordures ou en planches, dans une terre très-meuble, car leur graine fine ne leverait pas si elle rencontrait le plus petit obstacle. On recouvre celle-ci d'un demi-pouce de terre, sur laquelle on jette un peu de terreau pour l'empêcher de se battre. On peut les couper, ou mieux, cueillir leurs feuilles en prenant toujours celles qui sont à l'extérieur, six semaines après qu'elles ont été semées. Celle qui ne

porte pas de graine se multiplie au printemps par éclats des pieds. La chaleur augmentant beaucoup leur acidité, on en cultive quelques pieds dans un lieu frais et ombragé, pour pouvoir s'en servir l'été. Elles se conservent en place dix à douze ans.

PRIMEUR. Dans les premiers jours de novembre on prépare une couche chaude, sur laquelle on étend huit à dix pouces de terreau, dans lequel on plante des souches vigoureuses que l'on enlève avec un peu de motte; on recouvre le plant avec des cloches, et on donne de l'air le plus souvent possible. On choisit, pour forcer, l'oseille vierge ou celle de Belleville. Si on les prive entièrement d'air et de lumière, leurs feuilles s'étiolent et perdent leur acidité et leur goût.

Les graines se recueillent, de juillet en août, de la même manière que celles d'épinard, et se conservent bonnes pendant trois ou quatre ans, si on les laisse dans leurs enveloppes.

PANAIS CULTIVÉ. (*Pastinaca sativa;* L.) ♂. Indigène. La racine, grosse, douce, sucrée, aromatique, de cette plante, s'emploie pour donner du goût au potage. Quelquefois aussi on la mange en friture. On en possède trois variétés.

1° Le LONG; racine longue, blanche, presque d'égale grosseur dans toute sa longueur.

2° Le ROND OU ROYAL; semblable à un navet rond; plus hâtif, et réussissant bien dans les terres peu profondes.

3° Le BATARD OU DE SIAM; un peu jaunâtre, tenant, quant à la forme, le milieu entre le rond et le long. Il est le plus estimé.

Les panais aiment un terrain profond, substantiel et frais, surtout bien défoncé, afin que leurs racines puissent y pivoter à l'aise. On les cultive comme la carotte, mais on éclaircit davantage le plant, parce que ses fanes sont beaucoup plus larges. Comme ils ne craignent nullement les gelées, on les laisse en terre pendant l'hiver,

pour ne les en tirer qu'à mesure du besoin. Au mois de mars on déplante et replante de suite en autre terre, et à dix-huit pouces de distance, les racines destinées à fournir de la graine. Elle mûrit à la fin d'août, et n'est bonne que pendant un an.

PATATE DOUCE, BATATE. (*Convolvulus batatas*; L.) ♃. Des Antilles. Cette plante rampante produit des racines grosses, longues, moelleuses, très-sucrées, ayant un léger goût de rose, surtout lorsqu'elles commencent à se passer; elles se mangent cuites au beurre ou accommodées comme les scorsonères. Leur culture, très-facile et très-répandue en Amérique, commence à pénétrer dans le midi de la France, où on peut les planter en pleine terre. A Paris on en possède trois variétés.

1° A RACINES BLANCHES; petite et médiocre.

2° A RACINES JAUNES; un peu plus grosse, mais aussi peu estimée.

3° A RACINES ROUGES; très-grosse, excellente, fournissant ici des tubercules du poids de cinq à vingt onces. A Saint-Domingue ils pèsent jusqu'à dix livres.

CULTURE. Au commencement du printemps on prépare une couche chaude de la même manière que pour les melons, sur laquelle on étend un lit de terre légère de six pouces d'épaisseur. A la mi-avril, lorsqu'elle n'a plus qu'une chaleur convenable, on coupe des racines de patates en tronçons d'un pouce de longueur, et on les plante sur la couche à deux pouces de profondeur et à huit pouces de distance les uns des autres; ils ne tardent pas à pousser. Lorsque les jets ont atteint huit à dix pouces de longueur, on les déplante avec précaution, on coupe toutes leurs feuilles, excepté celles du bout de la tige; puis on les plante comme nous allons dire.

Dans le midi on défoncera une planche de quatre pieds de largeur, et on en ameublira parfaitement la

terre. On tracera au cordeau deux lignes à deux pieds l'une de l'autre, et on les ouvrira en sillons, dans lesquels on couchera les jeunes plantes obliquement, de manière à ce que leurs racines soient enfoncées à trois ou quatre pouces, et que l'extrémité seulement de la tige sorte de terre. On les espacera de deux pieds, afin de leur faire former l'échiquier. Si la terre est sèche, on arrose; on sarcle et on arrache les mauvaises herbes. Il n'y a pas d'autres soins à prendre jusqu'à la récolte, qui a lieu vers le milieu d'octobre, si ce n'est celui d'arroser amplement toutes les fois qu'il en sera besoin.

Dans les environs de Paris, pour obtenir un plus grand produit, on les plante de même, mais sur une couche sourde que l'on a recouverte de dix pouces de bonne terre légère, mélangée par égale portion à du terreau très-consommé.

Enfin on a encore une méthode de plantation plus avantageuse pour les climats tempérés. On élève en dos d'âne une espèce de butte de deux pieds et demi de hauteur sur autant de largeur. On plante les racines de patate au sommet, et on entoure le tout avec de bons réchauds de fumier chaud, que l'on renouvelle toutes les fois qu'il est nécessaire. Lorsque les jeunes pousses ont un pied de long, on coupe les feuilles comme nous avons dit, on les incline et recouvre de six pouces de bonne terre préparée, mais sans les déplanter, et l'on place de nouveaux réchauds, que l'on entretient jusqu'à la récolte.

Lorsque l'on arrache les patates, il faut le faire avec beaucoup de précaution, car celles qui seront un peu froissées pourriront sur-le-champ. On les serre pour la consommation dans un lieu sec, ni trop chaud, ni trop froid, et l'on choisit, pour manger, celles qui commencent à répandre une suave odeur de rose, signe certain d'une prochaine décomposition.

La grande difficulté que l'on rencontre dans cette cul-

ture, c'est de conserver intacts jusqu'au printemps les tubercules qui doivent être replantés. On y parvient cependant en choisissant parmi les plus beaux ceux qui n'auront pas la moindre égratignure, et en les enterrant par lits, mais isolés les uns des autres, dans du sable fin et très-sec, dans une caisse que l'on tient à l'abri des plus petites gelées, de la moindre humidité, et d'une chaleur capable de les faire pousser. Pour cela on enveloppe la première caisse de paille bien sèche, on la place dans une seconde, et le tout se met dans un tas de paille brisée ou de litière sèche, qui maintient une température convenable toujours au même degré.

PERCE-PIERRE, PASSE-PIERRE, BACILE, CRISTE MARINE, CRÊTE MARINE, FENOUIL MARIN, HERBE SAINT-PIERRE. (*Crithmum maritimum;* L.) ♃. Indigène. On fait peu d'usage de cette plante, qui croît naturellement aux bords de la mer. On fait confire ses feuilles au vinaigre, et elles servent d'assaisonnement. On la sème sur couche en mars, ou, aussitôt la maturité de la graine, en pleine terre légère, qu'on tient constamment humide, à bonne exposition. Celle semée sur couche se repique au pied d'un mur au midi ou au levant, ou, mieux, dans les trous de vieux murs, les fentes de pierres, à même exposition. On la couvre de litière sèche pendant l'hiver, parce qu'elle est délicate et sensible aux gelées. On recueille ses feuilles sur la fin de l'été. Ses graines ne lèvent plus passé le printemps suivant.

PERSIL. (*Apium petroselinum;* L.) ♂. De la Sardaigne. C'est une des plantes les plus employées en cuisine pour assaisonnement et fourniture. On en possède plusieurs variétés.

1° Le COMMUN (*vulgare*), que tout le monde connaît.

2° Le FRISÉ, ou CRÉPU (*crispum*), dont les graines produisent souvent le persil ordinaire.

3° Le NAIN TRÈS-FRISÉ; très-lent à monter.

4° Le PANACHÉ (*variegatum*) ; gelant facilement ; feuilles jaspées de blanc jaunâtre.

5° A LARGES FEUILLES (*latifolium*) ; sujet à avorter.

6° A GROSSES RACINES (*tuberosum*) ; dont on mange la racine.

7° De NAPLES ou PERSIL-CÉLERI ; beaucoup plus grand que les autres variétés, et dont on mange les côtes lorsqu'elles ont été blanchies comme le céleri.

On sème le persil depuis mars jusqu'en août, dans toute espèce de terre, pourvu qu'elle ait été bien ameublie, en rayons, en planches, en bordure ou à la volée. Ses graines lèvent en trois semaines si on arrose, ce qu'on doit continuer de faire jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être abandonné à la nature. Les variétés *de Naples* et *à grosses racines* doivent être éclaircies de manière à se trouver espacées d'un pied à peu près. On butte la première aux approches de l'hiver, et on arrache l'autre pour la conserver dans la serre. Les graines sont bonnes pendant deux ans.

PICRIDIE COMMUNE, CULTIVÉE, TERRE CRÉPIE.) *Picridium vulgare;* H. P.) ⊙. Cette plante indigène, d'un usage fréquent en Italie, a été naturalisée dans nos potagers par M. Vilmorin. On la sème en avril dans une terre légère et chaude, et on lui donne de fréquens arrosemens dès qu'elle commence à prendre de la force. Ses feuilles, pendant qu'elles sont jeunes et vertes, se coupent journellement pour être mangées en salade.

PIMENT ANNUEL, PIMENT CERISE, POIVRE-LONG, POIVRON, CORAIL DES JARDINS, POIVRE D'INDE, DE GUINÉE, DU BRÉSIL. (*Capsicum annuum;* L.) ⊙. Les fruits de cette plante originaire des Indes se confisent au vinaigre, avec ou comme les cornichons, avant leur maturité. Lorsqu'ils sont mûrs, on les fait sécher au soleil ou au four, on les pulvérise, et on s'en sert pour remplacer le poivre. Pour ce dernier usage, si on veut lui donner l'apparence du véritable poivre, voici comment on agit.

Quand le fruit est encore mou, on l'ouvre et on en

enlève scrupuleusement les graines, on le coupe en tranches et on le pétrit dans de la pâte de seigle ; on laisse cette pâte fermenter pendant vingt-quatre heures, puis on la porte dans un four, non pas pour la faire cuire, mais pour la dessécher seulement. Lorsqu'elle est dure et sèche, on la réduit en poussière dans un mortier, et on la sert dans les salières sur la table. Le piment ainsi préparé porte dans le commerce le nom de *poivre indigène.*

On cultive plusieurs variétés de cette plante, plus en usage dans le midi que dans le nord de la France; les principales sont : les pimens *ordinaire*, *rond, gros doux d'Espagne,* tous trois à fruits rouges, et le *piment tomate,* à fruits jaunes, doux, ayant la forme d'une tomate. On les sème, dans le climat de Paris, sur couche en février ou mars, pour les repiquer en mai, dans une bonne terre à l'exposition du midi, et à la distance d'un pied les uns des autres. Dans le midi on les sème sur couche dès les premiers jours de février, et on les met en pleine terre quand les froids ne sont plus à craindre. Les graines se conservent bonnes pendant plusieurs années.

PETITE PIMPRENELLE. (*Poterium sanguisorba;* L.) ♃. Elle croît spontanément dans presque tous les prés de la France, et ne s'emploie guère que comme fourniture de salade. Au printemps ou à l'automne on la sème en rayons ou à la volée, dans tous les terrains, mais mieux en terre légère et sèche ; on la sarcle au besoin, et on l'arrose un peu pendant les chaleurs. On peut encore la multiplier d'éclat des vieux pieds, que l'on replante à six ou huit pouces de distance, mais ce moyen ne vaut pas le premier. Elle n'exige aucun soin, et repousse d'autant plus qu'on la coupe plus souvent. Sa graine est bonne pendant deux ou trois ans.

POIRÉE, BETTE, BLÈTE. (*Beta vulgaris;* L.) ♂. Du midi de l'Europe. On en cultive deux variétés, celle

ordinaire dont on mélange les feuilles insipides avec l'oseille pour en corriger l'acidité, et celle *à cardes* dont les côtes épaisses, blanches et succulentes, sont employées en cuisine comme celles des cardons.

La poirée réussit assez bien dans toutes les terres meubles et convenablement préparées. La variété ordinaire se sème en rayon ou à la volée depuis le mois de mars jusqu'en août, et peut déjà se couper six semaines après le semis, si elle a été sarclée et suffisamment arrosée. Nous observerons que celle du mois de mars réussit mieux dans les terres légères, et celle d'avril dans les terrains forts.

Quant à la poirée à carde, sans être plus difficile à cultiver, elle demande cependant quelques soins. On la sème en mars et avril pour donner en automne et en hiver, et de la fin de juin au commencement d'août pour en avoir au printemps. Le semis se fait très-clair, et on l'éclaircit même, s'il en est besoin, afin que les pieds se trouvent espacés de quinze pouces; quelquefois on repique à cette distance celle qui a été semée en juin et juillet. L'essentiel est d'arroser beaucoup si l'on veut avoir des côtes grosses et tendres. Pendant les grandes gelées on la couvre avec de la litière sèche, et au printemps on la découvre peu à peu pour ne pas la laisser surprendre par le soleil; elle commence ordinairement à fournir à la mi-mai. Les porte-graines doivent être soutenus par des échalas pour empêcher le vent de les renverser; et, quand la semence a été recueillie dans son point parfait de maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elle passe du vert à une teinte cendrée ou roussâtre, ce qui arrive ordinairement au mois de septembre, elle peut se conserver bonne pendant neuf ou dix ans.

POIS. (*Pisum sativum;* L.) ☉. Indigène. On en cultive un grand nombre de variétés, que l'on divise; 1° en pois à parchemin, c'est-à-dire, dont la cosse ne peut se manger; 2° en pois sans parchemin, dont la cosse se

mange. Chacune de ces divisions se subdivise en deux sections renfermant, la première, les pois nains, et la seconde, ceux qu'on est obligé de ramer. Nous nous bornerons à citer les variétés indiquées par M. Vilmorin.

1°. POIS A PARCHEMIN.

A. *Les nains, qui, par conséquent, n'ont pas besoin d'être ramés.*

a. Le *nain hâtif;* haut de dix-huit pouces à deux pieds; le plus précoce de ceux de sa section. Ses fleurs naissent dès le second ou troisième nœud, il leur succède une petite cosse dont les grains sont d'assez bonne qualité. On peut le semer depuis janvier pour la première saison. Il réussit bien sous châssis.

b. *Nain de Hollande;* plus petit, produisant autant, mais moins précoce: bon pour le châssis, parce qu'il ne monte jamais.

c. *Nain de Bretagne;* il ne s'élève que de cinq ou six pouces.

d. *Gros grains sucrés;* excellent; très-productif, mais tardif.

e. *Petit nain vert;* grains très-petits.

f. *Nain vert de Prusse;* semblable aux précédens; mais très-productif.

g. *Petit pois de Blois;* il s'élève de quinze à dix-huit pouces. Son grain est bon, petit et lisse; hâtif.

B. *Les grimpans, que l'on doit ramer.*

a. *Pois michaux, petits pois de Paris;* excellent; très-précoce. On le sème avant l'hiver au pied d'un mur au midi; on le pince à trois ou quatre fleurs.

b. *Michaux de Ruelle;* aussi bon; plus précoce, et cosses un peu plus grosses: même culture.

c. *Michaux de Hollande, pois de Francfort;* plus précoce encore que les précédens, mais plus difficile à cultiver. Il craint le froid et les terrains humides. On le sème en février ou au commencement de mars. Si on le pince, il peut comme les deux précédens se passer de rames.

d. *Michaux à œil noir;* il est très-bon, un peu plus hâtif que le michaux ordinaire, et son grain est un peu plus gros.

e. *Hâtif à la moelle, pois d'Angleterre;* très-bon; plus élevé et à cosses plus grosses que celles du michaux, auquel il succède.

f. *Dominé;* semblable au précédent, mais à cosses moins arrondies.

g. De *Marly;* très-grand, mais tardif.

h. De *Clamart, carré fin;* grand, très-productif, sucré; propre à semer pour l'arrière-saison.

i. *Carré blanc;* tendre, moelleux, de forme inégale, plus carrée que ronde; un peu tardif et s'élevant très-haut. Dans les bonnes terres il ne produit que du bois.

j. *Carré à œil noir;* mêmes qualités et même défaut que le précédent; il s'emporte un peu moins en feuillage, mais sa fleur craint le brouillard.

k. *Fève;* très-grand, et grains de médiocre qualité, quoique gros; il est tardif.

l. *Géant;* plus grand que le précédent; grains très-gros, peu sucrés.

m. *Gros vert normand;* tardif et grand; très-bon en sec.

n. *Ridé* ou de *Knight*. Cette variété due à M. Knight, président de la société horticulturale de Londres, est excellente mais tardive. La cosse est grosse, longue, et le grain gros, carré et ridé.

o. *Sans-pareil;* tardif, mais donnant long-temps et abondamment; grains moelleux, très-sucrés, bons en vert.

p. *Suisse;* cosse très-grosse et très-longue mais peu garnie de grains; bon.

q. *Laurent;* moins hâtif que le dominé auquel il ressemble.

r. *Grosse cosse hâtif;* semblable au précédent, mais tige plus forte et cosse plus renflée; productif et de bonne qualité.

s. *Baron;* assez semblable au michaux de Hollande, mais plus élevé.

2°. POIS SANS PARCHEMIN, OU MANGE-TOUT.

A. *Les nains.*

a. *Hâtif;* un peu haut, mais cependant propre au châssis.

b. *Ordinaire;* cosses plus petites, mais plus nombreuses que dans le précédent, très-tendres et estimées.

c. *En éventail;* tiges ne montant pas à plus d'un pied; tardif, peu productif.

B. *Ceux à rames.*

a. *Blanc à grandes cosses, cornes de belier, pois faucille;* Cosses recourbées, très-grandes et très-tendres; tardif, très-productif dans les bonnes terres; il s'élève fort haut.

b. *Sans parchemin à demi-rames;* aussi productif que le précédent, moins tardif et s'élevant moins haut; cosses moins larges, à grains plus serrés.

c. A *fleurs rouges* ou *pois à œil de perdrix;* il s'élève à sept ou huit pieds, et produit beaucoup, mais il est très-tardif; sa cosse est grande et crochue, tendre et sucrée; son grain, d'un rouge verdâtre, piqueté de violet, est rond, gros et uni.

d. *Turc* ou *couronné;* très-élevé; ses cosses nombreuses sont tendres et sucrées.

e. *Turc à fleurs pourpres;* d'un très-joli effet; mêmes qualités que le précédent.

Nous observerons que notre classification des pois en *nains* et *à rames* n'est pas rigoureuse, car les variétés les plus basses peuvent devenir grimpantes si elles croissent dans un sol excellent, de même qu'en terrain maigre et en pinçant l'extrémité des tiges on peut maintenir la plupart des autres variétés à une très-petite hauteur.

Culture. Les pois réussissent assez bien dans tous les terrains, pourvu qu'on ne les sème pas à la même place pendant deux années de suite. Il est même bon de laisser reposer pendant deux ou trois ans la terre qui en a produit. Les engrais leur sont nuisibles en ce qu'ils leur font produire beaucoup de feuillage au détriment du fruit. On les sème en touffes ou en rayons, comme les haricots. Dans le premier cas on fait des creux espacés d'un pied les uns des autres, et l'on jette cinq à six graines; dans le second, on ouvre un sillon à la binette, et on les y jette deux à deux, à huit pouces à peu près les uns des autres. On recouvre de deux pouces de

terre, et huit ou dix jours après la semence lève. On arrose et on purge des mauvaises herbes toutes les fois qu'il en est besoin. Quand les plants ont cinq à six pouces de hauteur, on les rechausse, c'est-à-dire qu'on rapproche un peu de terre contre leurs racines, et on les rame.

Les pois hâtifs se sèment en novembre dans les terres franches, et au commencement de décembre dans celles qui sont légères. On les place sur une côtière tournée au midi ou au pied d'un mur à semblable exposition. On les marche si la terre est sèche et légère, puis on les recouvre de terre, et l'on étend dessus un peu de colombine, ce qui les rend plus forts contre les gelées. Du 25 au 30 décembre il faut commencer à les abriter au moins pendant les nuits. Pour cela on emploie de la grande litière ou des paillassons, que l'on soutient à hauteur convenable au moyen de piquets et de perches. A mesure que le froid augmente, on épaissit les couvertures, mais néanmoins en donnant de l'air et de la lumière toutes les fois que le temps le permet. Si les pois étaient gelés, il faudrait bien se donner de garde de les exposer aux rayons du soleil, qui les tueraient sur-le-champ; il faut attendre qu'ils soient dégelés. On les découvre quand la température se radoucit, mais avec la précaution de laisser toujours les couvertures à proximité pour s'en servir au besoin. En février on enlève entièrement la litière ou les paillassons, on les serfouit, on les chausse, et, lorsqu'ils fleurissent, on les pince au-dessus de la troisième fleur si on veut hâter leur maturité.

Si la saison est favorable, on peut semer les mêmes variétés en janvier, février et mars; puis continuer avec d'autres en semant pour la deuxième et la troisième saison. Enfin, au moyen des pois de Clamart, on prolonge les semailles jusqu'en juillet, et même jusqu'à la mi-août; mais ces derniers sont susceptibles d'être surpris

par les gelées d'octobre, époque à laquelle ils commencent à fructifier.

Primeur. On sème dès les premiers jours de novembre, plutôt ou plus tard selon l'époque à laquelle on veut récolter, dans des paniers de sept à huit pouces de hauteur sur dix à douze de diamètre, remplis d'un mélange à parties égales de terre et de terreau très-consommé. On place vingt à vingt-cinq grains dans chaque panier, et après les avoir recouverts de la terre indiquée, on étend par-dessus un pouce de crotin émietté. En cet état on les laisse germer et croître dehors, à une exposition chaude et avec la précaution de laisser les paniers enterrés, ou au moins de conserver constamment à la terre une humidité convenable. Lorsque les gelées deviennent fortes, on retire les paniers de terre et on les porte dans une serre froide, où on puisse leur donner de l'air avec facilité. Autant qu'on le pourra, on maintiendra la température de la serre à zéro, parce qu'il suffit qu'il n'y gèle pas. Plus de chaleur ferait pousser les pois et ils s'étioleraient. Quand la saison s'est adoucie, on les sort le plus souvent possible. En février on les place sur des couches sourdes préparées à bonne exposition, et dans le fumier desquelles on aura mêlé un peu de tan pour augmenter et maintenir la chaleur. Les paniers seront enterrés dans le terreau de la couche, et espacés de six pouces les uns des autres. Nous n'avons pas besoin de dire qu'avant de les y placer on aura laissé passer la grande chaleur qui pourrait brûler les racines. Ils ne tarderont pas à fleurir, et pour les hâter davantage on les pincera à deux ou trois fleurs. En cas de gelées, on les couvrira avec des paillassons, que l'on formera en voûte au moyen de cercles de tonneaux et de quelques lattes. Si on les conduit avec soin, ils fructifieront dès les premiers jours d'avril.

Pour avoir des pois à l'arrière-saison, on sèmera les michaux dans des paniers à la fin d'août ou dans les pre-

miers jours de septembre, et on les conduira comme nous avons dit, mais avec le soin de les arroser de deux jours en deux jours si la saison est sèche. On les ramera quand ils auront cinq à six pouces ; et, lorsque les gelées commenceront, on les rentrera dans la serre, d'où on les sortira chaque fois que le temps le permettra. Ils fructifieront depuis les premiers jours de novembre jusqu'à la fin de décembre.

Tout ce que nous venons de dire est en faveur des personnes qui ne possèdent ni bâches, ni châssis ; quant à celles qui en ont, elles trouveront beaucoup moins de difficultés à obtenir des primeurs dans toutes les saisons.

Si l'on a une bâche, on prépare une couche chaude que l'on recouvre de terre légère et de terreau, dans lesquels on mélange une petite quantité de poudrette. En novembre on sème, et plus tard on pince à trois ou quatre fleurs.

Lorsqu'on ne possède que des châssis, on sème en septembre dans des paniers comme nous avons dit. Lorsque les froids arrivent, ou que l'on veut avancer les plantes, on transporte les paniers dans le terreau d'une couche chaude, et l'on recouvre avec des châssis.

On peut encore semer épais en décembre et janvier sur la couche chaude, puis repiquer sur une nouvelle couche tiède lorsque les plants ont trois ou quatre pouces. On les plante en lignes espacées de six à sept pouces, on met deux plantes ensemble, et on espace les trous à quatre pouces d'intervalle sur les lignes.

On conduit les pois en bâche et sous châssis de la même manière que les autres primeurs, c'est-à-dire qu'on leur donne de l'air toutes les fois qu'on peut le faire sans danger.

Lorsque l'on cueillera des pois pour graines, on les choisira sur les variétés les plus franches, si on ne veut pas les voir rapidement dégénérer. Gardés dans la cosse,

ils conservent leurs qualités germinatives pendant quatre ou cinq ans.

POIS CHICHE, POIS CORNU OU POINTU, CISERON, GARVANCHE, SEIRON. (*Cicer arietinum;* L.) ☉. D'Orient. Dans le midi de la France, en Espagne et en Italie, on en fait beaucoup d'usage en purée, en potage, ou accommodé comme les lentilles. On en cultive trois variétés.

1° A GRAINS JAUNES ; fleurs blanches ; grains assez gros.
2° A GRAINS BLANCS ; fleurs blanches ; grains petits.
3° A GRAINS ROUGES ; fleurs roses ; grains moyens.

On sème à la volée ou en rayons depuis le mois de mai jusqu'en juin ou juillet, dans une terre parfaitement ameublie et bien fumée. On les recouvre et cultive comme les pois ordinaires, mais les pieds doivent être plus espacés, parce qu'ils s'étalent davantage. On les récolte lorsque les gousses sont jaunâtres et presque sèches ; on coupe ou arrache les tiges, et on laisse sécher le tout en bottes pendant quelques jours ; on les bat ensuite, mais il faut que le grain soit parfaitement sec, sans cela il s'écrase sous le fléau. Il garde ses qualités germinatives pendant deux ou trois ans. Cette plante pourrait se cultiver en grand pour fournir un fourrage que le bétail aime beaucoup.

POMME DE TERRE, PARMENTIÈRE, TRUFFE. (*Solanum tuberosum;* L.) ♃. Du Pérou. On en a obtenu un grand nombre de variétés.

1°. LES ROUGES.

a. *Truffe d'août ;* ronde, rouge, pâle, bonne et précoce.
b. *Ronde de Lille ;* tardive, mais très-productive.
c. *Tardive d'Irlande* ou *Américaine*, ou *pomme de terre suisse ;* ronde, excellente, se conservant, sans pousser, jusqu'à la récolte suivante.
d. *Corne de bique ;* longue, très-productive, mais poussant facilement dans la serre.
e. *Descroizille ;* longue, rose, se conservant très-bien ; excellente.

f. *Vitelotte ;* longue, bonne, se conservant assez bien.

g. *Rouge longue de Hollande ;* très-bonne, mais produisant peu.

h. *Pelure d'ognon, langue de bœuf;* elle est la plus hâtive de toutes, quoiqu'elle ne fleurît que quand les autres : bonne et rustique.

i. *Rouge longue marbrée ;* elle ressemble beaucoup à la blanche à vaches, mais elle est marbrée de blanc et rouge ; ses tubercules forment une grosse grappe à la base de la tige.

j. *Rouge oblongue ;* apportée de Long-Island ; très-fine et d'un goût excellent ; elle réussit assez bien dans les terres fortes.

2°. LES JAUNES.

a. *Cornichon jaune, hollande jaune ;* longue, farineuse et très-bonne.

b. *Chave* ou *shaw;* obronde, grosse et très-précoce ; productive.

c. *Naine hâtive ;* ronde, petite, mais encore plus précoce que la précédente.

d. *Patraque jaune;* d'un jaune pâle, très-grosse, médiocre ; elle produit assez.

e. *Ronde-plate ;* envoyée de New-Yorck ; farineuse et très-bonne.

3°. LES VIOLETTES.

a. La *ronde ;* très-productive, assez bonne.

b. La *noire ;* ronde, peu productive, ayant une odeur assez forte.

c. *Violette-hollandaise;* oblongue, à surface tachée de violet et de jaunâtre ; bonne, mais peu productive.

4°. LES BLANCHES.

a. La *grosse du Charollais ;* très-productive ; farineuse et bonne.

b. *Patraque blanche;* très-grosse, productive, médiocre.

c. A *vaches, sauvage, rustique, grosse blanche ;* la plus généralement cultivée dans les départemens. C'est la plus rustique et la plus féconde ; aussi elle appartient plus parti-

culièrement à la grande culture. Du reste elle est assez bonne, et ne diffère guère de la précédente.

d. Blanche-longue ou *irlandaise ;* moins grosse, mais très-productive et excellente.

e. Souris ou *corne de vache ;* longue, pointue à l'un des bouts, arrondie à l'autre, un peu aplatie ; chair très-blanche, excellente : un peu précoce.

f. Petite blanche, *petite chinoise*, *sucrée d'Hanovre ;* petite, irrégulièrement ronde ; peu productive, mais fort bonne.

Quant à la qualité, ces variétés ne sont rien moins que constantes, car elles dépendent en grande partie de la nature du sol. Dans les terrains sablonneux ou légers et surtout secs, les pommes de terre acquièrent moins de grosseur, mais elles dégénèrent moins vite et sont beaucoup meilleures ; dans les terres fortes et humides leur volume est plus considérable, mais elles sont plus aqueuses et plus âcres.

Culture. Fin de mars ou commencement d'avril, on sème très-clair en rayons espacés de quinze à dix-huit pouces et creusés en rigoles profondes. On recouvre la graine d'un demi-pouce de terreau, et on arrose. Quand le plant est levé, on l'éclaircit et on arrache à la main les mauvaises herbes ; puis, lorsqu'il a huit à dix pouces de hauteur, on fait couler autour de sa tige la terre laissée sur les bords des rigoles ; on éclaircit encore s'il est nécessaire, afin que les plants se trouvent espacés à un pied environ les uns des autres. On les butte de nouveau. Lorsque leurs tiges ont acquis un pied à quinze pouces, on les butte une troisième fois. Si la terre est substantielle et légère, la récolte fournira beaucoup de tubercules d'une grosseur ordinaire, et les autres seront de la grosseur d'une noix.

Plus généralement on multiplie les pommes de terre en plantant les tubercules entiers, ou seulement des morceaux coupés et munis d'yeux ; les gros tubercules entiers sont ceux qui produisent davantage : à la même

époque que pour le semis on fait des trous ou des rigoles, dans lesquels on plante les pommes de terre, soit entières, soit en tronçons, sur du fumier que l'on étend au fond des trous; on recouvre légèrement de terre; et, lorsqu'elles sont levées, on les cultive et butte comme celles de semis. Il est indispensable de les arracher aussitôt leur maturité; car, s'il survient des pluies, elles reverdissent et perdent entièrement leurs qualités.

Primeur. Dès les premiers jours de février on plante les tubercules entiers des variétés hâtives, dans une plante-bande exposée au midi, et on couvre de trois ou quatre pouces, de terre, sur laquelle on étend cinq ou six doigts de fumier. Lorsque le plant est levé, on le garantit des gelées qui peuvent survenir, en jetant dessus, toutes les nuits, de la grande litière sèche et en l'abritant, s'il est nécessaire pendant le jour, avec des paillassons.

Si on veut en avoir en hiver, on prépare à l'automne une terre avec égales parties de terreau très-consommé et de sable pur. On en fait un lit de six pouces d'épaisseur dans une cave chaude, et on étend dessus des tubercules entiers. On recouvre d'un nouveau lit de sable, puis on place d'autres tubercules, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la couche ait deux pieds de haut. Les pommes de terre ne tardent pas à pousser des tiges longues et étiolées, qui couvrent la couche et que l'on doit ménager. On fait un trou et l'on regarde si leurs tubercules ont acquis une grosseur suffisante pour être employés en cuisine; dès-lors on commence à les arracher en attaquant la couche sur un de ses côtés, et continuant chaque jour d'arracher en avançant vers l'autre extrémité. Si l'on a planté en décembre, on pourra déjà avoir de nouvelles pommes de terre en février, et elles se succéderont jusqu'à la récolte de celles de pleine terre, mais il ne faut pas en attendre les mêmes qualités.

PORREAU, poireau. (*Allium porrum;* L.) ♂. Ori-

ginaire des montagnes de la France et de la Suisse. Il ne s'emploie guère que pour donner du goût au bouillon, aux purées, etc. On en connaît deux variétés : le *long*, plus généralement cultivé, parce qu'il fournit davantage; et le *court*, qui résiste mieux aux fortes gelées.

Cet ail aime une terre légère, substantielle, bien ameublie, et n'ayant pas été fumée depuis deux ou trois ans. En février et mars on sème dru et à la volée, puis on marche si la terre est très-légère; on passe le râteau, et on arrose de temps à autre, s'il est nécessaire, pour faciliter la germination. On sarcle exactement; et, lorsque le plant a acquis la grosseur d'un tuyau de plume, ce qui arrive ordinairement à la fin de juin, on profite d'un jour pluvieux pour le déplanter avec précaution, ou à défaut de pluie, on arrose fortement; on le repique en planches, à six pouces de distance. L'époque du semis, et par conséquent de la transplantation, peut varier selon les climats. Par exemple, dans le midi on peut semer dès janvier, et l'on retarde quelquefois jusqu'au quinze avril dans le nord. Lors du repiquage, qui se fait dans des trous de six pouces de profondeur, on laissera les racines et les feuilles intactes si le jeune plant n'a pas souffert; dans le cas contraire on retranchera des unes ou des autres ce qu'il faudra pour rétablir l'équilibre de la sève et de la végétation; c'est-à-dire que, si les racines ont souffert, on enlève les extrémités malades, et on raccourcit les feuilles en conséquence. On sarcle et on arrose souvent, surtout pendant l'été; c'est le meilleur moyen de hâter la végétation, et d'en avoir d'assez gros dès le mois de juillet.

Lorsque l'hiver approche, si l'on a cultivé le porreau long, on l'arrache et on le met en sûreté dans la serre, ou on le dépose dans une tranchée ouverte au pied d'un mur au midi, et on y plante les pieds dans du sable sec près les uns des autres, mais sans les faire toucher. On recouvre avec de la litière sèche pour empêcher le froid de pénétrer jusqu'à eux. Le porreau *court* peut se laisser

en place pour l'usage, mais les pieds destinés à fournir la graine seront prudemment abrités.

En mars on replante avec précaution les porte-graines, choisis parmi les plus sains et les plus vigoureux; ils montent en mai; et, lorsque les graines sont mûres, qu'elles menacent de tomber, on coupe les ombelles et on les laisse achever de mûrir en les plaçant sur un linge, où on les secoue de temps en temps. Les graines qui se détachent les premières sont toujours les meilleures et se conservent bonnes pendant deux ans; celles qui restent dans les capsules, si on ne les en sort que pour les semer, peuvent conserver leur vertu germinative pendant trois ou quatre ans; mais il faut les semer beaucoup plus dru, parce qu'elles ne lèvent pas toutes.

Comme le porreau use beaucoup la terre, et peut-être aussi parce que le terrain dans lequel on le met ne doit point avoir reçu d'engrais depuis long-temps, on doit le fumer convenablement avant d'y faire succéder une autre culture.

POURPIER CULTIVÉ. (*Portulaca oleracea;* L.) ⊙. Du midi de la France. Cette plante fade et charnue a donné une variété connue sous le nom de *pourpier doré*, mais qui retourne souvent à son type en reprenant sa couleur verte. L'une et l'autre s'emploient en fourniture de salade quand elles sont jeunes; un peu plus avancées, on les mange cuites; quelquefois on les fait confire au vinaigre. A la fin d'avril, dans les années chaudes, ou au mois de mai, on ameublit une terre légère le long d'un mur au midi, et l'on sème clair en enterrant à peine la graine avec le râteau, mieux en se contentant de la recouvrir avec une légère couche de terreau. On arrose assez abondamment, surtout pendant que l'on fait des coupes, et toujours dans le moment de la plus forte chaleur si on veut lui conserver sa couleur dorée; c'est aussi le moyen d'obtenir des tiges plus tendres.

Pour primeur, on sème sur couches, sous cloches ou

châssis, depuis janvier jusqu'en mars, en prenant toutes les précautions pour éviter aux jeunes plants le moindre froid qui les tuerait. Dans ce cas on jette la graine très-clair sur le terreau de la couche, et on ne l'enterre pas : il suffit de l'y appliquer en appuyant avec le dos de la bêche ou une planchette. La graine doit se recueillir sur les plantes les plus vigoureuses et les premières semées. Aussitôt qu'on s'aperçoit que les capsules qui la contiennent commencent à s'ouvrir, on coupe les pieds avec ménagement, on les met sécher quelques jours sur un linge pour achever la maturité des semences, que l'on détache ensuite en les frottant dans les mains. Elles conservent leur vertu germinative pendant sept ou huit ans.

RAIFORT SAUVAGE, CRANSON RUSTIQUE, CRAN, GRAND RAIFORT, CRAN DE BRETAGNE. (*Cochlearia armoracia*; L.) ♃. De la France. Les racines de cette plante, râpées et trempées dans le vinaigre, servent à remplacer la moutarde; elles ont une saveur extrêmement piquante et contiennent de la fécule. Ce raifort réussit assez bien dans tous les terrains, mais il préfère ceux qui sont un peu humides. On le sème au printemps, ou on éclate ses racines à l'automne. Il n'est bon que la première et la seconde années ; plus vieux, les racines durcissent et deviennent presque ligneuses. Sa graine se conserve pendant deux ans.

RAIPONCE. (*Campanula rapunculus*; L.) ♃. Cette campanule, qui croît spontanément dans les prés et les haies, a été admise dans le potager à cause de sa racine charnue, tendre, et d'une saveur très-douce. On la mange le plus ordinairement en salade et quelquefois cuite. On en cultive deux variétés, une velue et l'autre glabre.

Cette plante aime une terre fraîche, légère et un peu ombragée ; elle réussit parfaitement dans celle amendée avec du terreau de feuille. On la sème en juin, dans une

planche bien ameublie, puis on la recouvre légèrement avec du terreau fin, et on arrose souvent jusqu'à ce qu'elle soit levée. On la sarcle et on lui donne encore quelques arrosemens pendant les sécheresses. Elle passe l'hiver sans aucun soin, et l'on en fait usage depuis le mois de février jusqu'à ce qu'elle monte en graine, ce qui arrive au mois de mai. Les semences mûrissent en juillet et sont bonnes pendant trois ans.

La CAMPANULE MIROIR DE VÉNUS (*prismatocarpus speculum*, LHÉR.) ⊙, sert aux mêmes usages et se cultive de la même manière, mais en terre sablonneuse, moins fraîche et moins ombragée; les terreaux de matières animales lui conviennent mieux.

La CAMPANULE GANTELÉE (*campanula trachelium;* L.) ♃, se cultive et s'utilise absolument comme la première; l'ombre et la fraîcheur lui sont favorables; et, si on veut l'avoir très-bonne, on couvrira son semis avec de la mousse et des feuilles humides au lieu de terreau.

RAVE, RADIS, PETITE RAVE. (*Raphanus sativus;* L.) ⊙. De la Chine. On en cultive plusieurs variétés que l'on divise ainsi :

1° RADIS. *Racines rondes.*

a. Le *petit radis gris ;* on le sème clair, et il se soutient bien tout l'été.

b. Le *jaune ;* même culture, et mêmes qualités.

c. Le *blanc ordinaire.*

d. Le *petit noir ;* excellent pour l'été et l'automne.

e. Le *gros noir*, ou *raifort ;* se sème depuis juin jusqu'en août, et se conserve tout l'hiver si on l'enterre dans du sable ou dans la terre, et qu'on l'abrite des gelées. Sa chair est sèche, dure, et sa saveur très-piquante.

f. Le *gros blanc d'Augsbourg ;* on le sème très-clair depuis mai jusqu'à la fin d'août. Il demande beaucoup d'arrosemens. A la couleur près, il ressemble à l'autre, mais il est moins piquant.

g. Le *blanc hâtif ;* bon pour semer sur couche ; sur terre il est moins délicat.

h. Le *petit rouge*. Id.

i. Le *petit rose* ou *saumoné*. Id.

j. Le *violet*. Id.

k. Le *rouge-pâle*. Id.

l. Le *rouge tendre*. Id.

m. Le *rouge à l'intérieur* ou *à chair rouge*. Ces six dernières variétés ont beaucoup d'analogie, et sont d'une excellente qualité.

2° Raves. *Racines longues*.

a. La *rouge longue* ou *rave de corail ;* se sème en pleine terre.

b. La *petite hâtive ;* se sème particulièrement sur couche; elle est rouge.

c. La *blanche;* moins douce que les précédentes.

d. La *tortillée du Mans ;* on la sème plus clair que les autres dans une terre douce et profonde.

e. La *rave couleur de rose* ou *saumonée*.

Les raves se sèment et se récoltent tous les mois de l'année , mais celles de printemps sont infiniment meilleures que les autres. Dès le mois d'octobre on prépare des couches de fumier chaud, sur lesquelles on étend huit à neuf pouces de terreau. Quand la chaleur est passée, on sème dessus les variétés hâtives, avec la précaution de marcher le terreau si on veut les avoir rondes. Lorsqu'elles sont levées, on éclaircit. S'il gèle, on couvre le jeune plant avec des cloches, et on jette de la litière par dessus quand le froid prend de l'intensité. Il est indispensable de donner de l'air toutes les fois qu'on le peut ; car, si les radis en manquent, ils s'étiolent et ne forment pas leurs racines.

On continue de semer sur couche pendant tout l'hiver, en plaçant des réchauds si la rigueur du froid le rend nécessaire. En février on peut se dispenser de couvrir avec des cloches, et en mars on sème en pleine terre légère, bien ameublie et recouverte d'un pouce de terreau. Lorsque les chaleurs de l'été commencent à se faire sentir , les raves deviennent ordinairement pi-

quantes ou creuses; il s'agit, pour en empêcher, de les semer à l'ombre, à l'exposition du nord, et de les arroser beaucoup.

Si l'on ne se souciait pas d'élever des couches pour cette petite culture, on sèmerait les radis à la fin du mois de septembre, et on les arracherait en novembre pour les replanter très-près les uns des autres sur un ados de terreau exposé au midi; on les y enterrerait jusqu'au collet, et on les couvrirait de litière pendant les gelées. La graine de rave se recueille sur les variétés les plus franches, et peut durer six ans.

RHUBARBE ondée. (*Rheum undulatum;* L.) ♃. De la Chine; et RHUBARBE RIBES OU GROSEILLE, (*Rheum ribes*) ♃. D'Asie. Les côtes de ces deux plantes, pelurées et coupées en tronçons, s'emploient en cuisine pour remplacer les fruits que l'on met quelquefois dans les pâtisseries. La seconde espèce surtout est beaucoup vantée en Angleterre.

Elles aiment une terre franche, légère et profonde, un peu sèche et exposée au levant. On les multiplie de graines semées aussitôt leur maturité, ou, plus facilement, de drageons séparés au printemps et plantés à trois ou quatre pieds de distance entre eux. On sarcle, on bine et on soigne la culture la première année; mais, les années suivantes, on se contente de donner un léger labour au printemps.

Si on veut récolter la racine pour l'employer en médecine, il faut attendre qu'elle ait quatre ou cinq ans; alors on l'arrache en automne, on la coupe en tronçons de deux pouces, et on la fait dessécher dans une étuve, mais à une chaleur modérée. Il ne reste plus qu'à unir les morceaux avec une râpe à bois, à arrondir leurs angles et à les rouler dans une barrique avec leur râpure.

ROMARIN officinal. (*Rosmarinus officinalis; L.*) ♄. Indigène. Quoique cet arbrisseau ne s'emploie pas

en cuisine, on le trouve dans tous les jardins potagers, soit à cause de son odeur aromatique et agréable, soit à cause des usages auxquels on l'emploie. Il sert par exemple à préparer l'eau de la reine de Hongrie. On en cultive une variété panachée en blanc et une autre en jaune, toutes deux sensibles aux fortes gelées.

Il aime une terre légère, à exposition chaude et abritée. On le multiplie de boutures, marcottes et éclats des pieds, rarement de graines, parce que ce moyen est long. On le plante assez souvent en bordures, qui se soutiennent pendant fort long-temps à la même place, surtout s'il est tondu et arrosé. Dans les pays au-dessus de la latitude de Paris, il est prudent de l'empailler l'hiver.

ROQUETTE. (*Brassica eruca*; L.) ⊙. Indigène. On emploie les jeunes pousses de cette petite plante dans les fournitures de salades; mais, lorsqu'elle grandit, ses feuilles prennent une telle âcreté que peu de personnes peuvent en faire usage. On la sème d'abord au printemps, puis on continue chaque mois pour en avoir pendant toute l'année; les semis d'été se font en terre humide et à l'ombre : du reste, elle s'accommode de tout terrain et n'exige que d'être sarclée, éclaircie, et arrosée au besoin; les arrosemens surtout diminuent beaucoup son âcreté. On recueille la graine en juillet et août sur les pieds semés au printemps; elle se conserve trois ou quatre ans, et peut être employée à faire de l'huile.

SALSIFIS, CERCIFIS A FEUILLES DE PORREAU, SALSIFIS BLANC OU COMMUN. (*Tragopogon porrifolius*; L.) ♂. Indigène. Sa racine longue, blanche en dehors et en dedans, est plus grosse que celle de la scorsonère et moins sujette à fourcher; du reste, elle sert aux mêmes usages.

En terre substantielle, bien défoncée et ameublie, mais non fumée, on sème à la volée en mars, avril,

mai, et même jusqu'au commencement de juin, et l'on arrose abondamment pour aider la germination. On donne quelques binages, et l'on commence en novembre à tirer des racines pour l'usage. On peut en arracher tout l'hiver; si l'on craignait que la terre fût gelée trop profond, on les en tirerait à la fin de décembre, on les placerait dans une serre, dans du sable frais, ou on les enterrerait dans une tranchée ouverte dans le jardin, et qu'on aurait la précaution de bien recouvrir pendant les gelées.

Ceux restés en place pourront encore être bons au printemps jusqu'au moment où ils monteront en graines. Les semences mûrissent en juillet, et ne germent bien que la première année.

SARRIETTE DES JARDINS, SAVOURÉS, SAVORÉS, SADRÉE. (*Satureia hortensis*; L.) ⊙. D'Italie. Cette plante n'est employée en cuisine que comme assaisonnement des fèves de marais, des pois, de la choucroûte. Les Hollandais l'arrachent avant la floraison, la lient en paquets qu'ils font sécher à l'ombre, et la conservent ainsi pour s'en servir l'hiver.

Elle réussit très-bien dans tous les terrains, où on n'a plus besoin d'en semer dès qu'il y en a eu une fois, grâce à sa facilité de se ressemer elle-même. Elle ne demande aucuns soins. On la coupe et on la fait sécher au plancher dès que ses graines commencent à entrer en maturité; et, ainsi conservées dans leurs capsules, elles gardent leurs qualités germinatives pendant quatre ou cinq ans.

La SARRIETTE DE MONTAGNE (*satureia montana*, L.), est vivace et originaire du même pays. On la cultive pour les mêmes usages, et on la multiplie de graines bonnes pendant deux ans, ou par éclats des pieds au printemps.

SAUGE OFFICINALE, FRANCHE. (*Salvia officinalis*; L.) ♃. Indigène. On n'emploie guère cette plante,

dans les cuisines de Paris, que pour parfumer les jambons et le porc frais; mais, dans le nord de la France et dans la Hollande, elle entre dans presque tous les assaisonnemens.

Elle réussit assez bien dans tous les terrains et à toutes les expositions, quoique cependant elle préfère les terres légères, chaudes et un peu sèches. On peut la multiplier de graines ou de boutures; mais plus généralement on préfère éclater les pieds au printemps et à l'automne, parce que ce moyen est plus sûr et plus facile. On a soin de les replanter dans une rigole de sept à huit pouces de profondeur, et de bien affermir les plants en pressant la terre autour du collet de leurs racines. Le semis se fait sur couche au printemps; et, lorsque les jeunes pieds sont assez forts, on les enlève avec la motte, et on les met en place, ordinairement en bordure. Les boutures se font de même au printemps et sur couche, avec la précaution de les arroser copieusement jusqu'à leur parfaite reprise; alors on les plante avec la motte et de la même manière que les pieds éclatés. La sauge se maintient fort long-temps à la même place; mais, comme elle se dégarnit facilement et forme des vides désagréables dans les bordures, on est dans l'habitude de la replanter tous les trois ou quatre ans.

La PETITE SAUGE OU SAUGE DE PROVENCE (*salvia tenuior*; L.), se cultive de même et sert aux mêmes usages. Ces deux espèces ont fourni les variétés *tricolore*, *panachée*, *à petites feuilles*, *à feuilles étroites*, *gaufrée* ou *frisée*. Pour les maintenir plus sûrement avec leurs singularités, on les cultivera dans une terre maigre et légère.

SCORSONÈRE D'ESPAGNE, SALSIFIS NOIR, SALSIFIS D'ESPAGNE. (*Scorzonera hispanica*; L.) ♂. Sa racine est noire à l'extérieur, ce qui la distingue de celle des salsifis; elle se mange à la sauce blanche, en friture, etc. On sème la scorsonère en février, mars et avril,

ou à la fin de juillet et en août, et on la conduit absolument comme les salsifis. Elle monte en graines rapidement, mais sa racine n'en reste pas moins tendre. Dans les terres très-douces, elle peut acquérir l'année du semis une grosseur suffisante pour être mangée, mais plus ordinairement on ne l'arrache que la seconde année. Lorsqu'elle est montée et que ses graines sont mûres, on coupe les tiges rez-terre, et les collets fournissent de suite de nouvelles feuilles; l'année suivante on peut encore conserver la plante par le même moyen, et ses racines, aussi délicates, en seront beaucoup plus grosses. La graine la meilleure se récolte sur les individus de deux ans; elle n'est bonne que pendant une année.

SOUCHET COMESTIBLE, AMANDE DE TERRE. (*Cyperus esculentus;* L.) ♃. Cette plante, originaire des prairies marécageuses de l'Espagne, produit à ses racines de nombreux tubercules qui, dans beaucoup de pays, fournissent un aliment sain, une liqueur agréable, et de l'huile. Sa culture a quelque analogie avec celle de la pomme de terre.

Au mois de mars, dans une terre légère et humide, on creuse des sillons de six pouces de profondeur; on y plante les tubercules qu'on a mis tremper depuis la veille dans l'eau, afin de les faire gonfler et de hâter leur végétation. On recouvre de terre, et tous les soins se bornent à donner quelques sarclages pour détruire les mauvaises herbes. En octobre et novembre, on retire de terre les nouveaux tubercules, et l'on conserve comme les pommes de terre ceux que l'on destine à être replantés l'année suivante.

SPILANTHE CRESSON DE PARA, ABÉCÉDAIRE. (*Spilanthus oleracea; S.* VEG.) ⊙. Des Indes; et SPILANTHE CRESSON DU BRÉSIL. (*Spilanthus brasiliana*) ⊙. De l'Amérique méridionale. Ces deux petites plantes rampantes ont une saveur piquante qui les fait employer

en cuisine comme assaisonnement. On les sème sur couches au printemps; et, lorsque le plant a une certaine force, on le repique en terre légère et chaude à l'exposition du midi. Elles demandent beaucoup d'arrosemens. On peut encore les semer en pleine terre très-meuble, recouverte d'un demi-pouce de terreau contre un mur au midi; mais, si la saison n'est pas favorable, elles risquent d'être surprises par la gelée avant d'avoir mûri leurs graines.

TANAISIE-BAUME, MENTHE-COQ. (*Tanacetum balsamita; L.*) ♃. Du midi de la France. On se sert, mais rarement, des jeunes tiges de cette plante aromatique pour fourniture de salade. Elle se multiplie de graines, au printemps, plus aisément par ses nombreux drageons. On la plante en terre franche, à exposition chaude. La TANAISIE COMMUNE (*tanacetum vulgare, L.*) ♃, indigène et employée en médecine, se cultive de même, ainsi que sa variété frisée.

TETRAGONE ÉTALÉE OU CORNUE. (*Tetragonia* aut *cornutia expansa;* DESF. et BANK.) ⊙. Nous devons cette plante aux voyages de Cook dans les îles de la mer du Sud, dont elle est originaire. Joseph Banks l'apporta en Europe en 1772. Son usage en cuisine est le même que celui de l'épinard. En février ou mars on sème sur couche et sous châssis; et, lorsque l'on ne craint plus les gelées, auxquelles la tétragone est très-sensible; on la repique en bonne terre légère et fraîche, contre un mur au midi, en espaçant les plants de dix-huit pouces.

On réussit également bien en la semant à la mi-avril en pleine terre et à bonne exposition. On entretient la terre dans un état constant d'humidité, au moyen d'arrosemens journaliers. On peut la couper jusqu'à quatre fois dans l'été, avec la précaution de ménager les plantes les plus robustes que l'on destine à fournir de la graine. Les semences mûrissent à l'automne.

THYM COMMUN. (*Thymus vulgaris;* L.) ♃. Cet arbuste en miniature est originaire d'Espagne; il s'emploie dans la cuisine pour aromatiser différens mets. On en cultive trois variétés : Le *commun* ou *à feuilles étroites*, celui *à larges feuilles*, et *le panaché*, que l'on coupe dans le moment de la fleur et que l'on fait sécher pour s'en servir au besoin. On pourrait multiplier le thym de graines et ses variétés de bouture; mais, comme il est beaucoup plus facile et plus prompt de le faire par l'éclat des pieds au printemps, on n'emploie guère que ce dernier moyen. On le plante en touffes, ou on en fait des bordures qui se prêtent facilement à la touffe, et que l'on renouvelle tous les trois ou quatre ans. Il aime une terre légère, à exposition chaude, et n'exige aucun soin.

Le SERPOLET A ODEUR DE CITRON, THYM CITRONNÉ (*thymus serpillum citratum*); espèce très-voisine, n'en diffère essentiellement que par son odeur. On l'emploie aux mêmes usages, et on le cultive de même.

TOMATE, POMME D'AMOUR. (*Solanum lycopersicum;* L.) ☉. De l'Amérique méridionale. Tout le monde connaît aujourd'hui l'usage de son fruit rouge, rond ou ovale, uni ou sillonné, selon la variété. En février on la sème sur couche tiède; et, lorsque le plant a suffisamment de force, on le repique en pleine terre légère et au midi, et on arrose abondamment pendant la chaleur. Les plants de la grande variété se plantent à deux pieds d'intervalle les uns des autres; ceux de la petite, à quinze ou dix-huit pouces. Lorsque les tiges ont atteint quinze ou vingt pouces de hauteur, on les arrête en les pinçant. Il résulte de cette opération que les fruits mûrissent mieux et plus tôt, et que la plante a moins besoin d'être soutenue. Quelques jours après on pince aussi les branches secondaires au-dessus des fleurs. Lorsque les fruits ont à peu près la moitié de leur grosseur, on enlève les nouveaux bourgeons qui se développent, et l'on sup-

prime quelques feuilles, afin de faire pénétrer l'air et le soleil. Plus tard, lorsque les tomates commencent à rougir, on effeuille complètement sur les fruits.

Nous observerons que, dans le climat de Paris, la grande variété mûrit difficilement ses fruits, si elle n'a été semée de très-bonne heure, tandis qu'au contraire la petite réussit toujours, même semée en pleine terre.

TOPINAMBOUR, POIRE DE TERRE, TERRE A TOUFFE, TARTOUFFE. (*Helianthus tuberosus*; L.) ♃. Du Brésil. La racine de cette plante fournit de gros tubercules rouges ou jaunes, selon la variété, que l'on mange cuits à l'eau et accommodés de différentes manières. Les tiges, les feuilles et les fleurs ressemblent en petit à celles d'un soleil. On la multiplie par ses tubercules, que l'on plante au mois de mars de la même manière que les pommes de terre. Elle réussit bien dans tous les terrains, mais elle préfère une terre franche et substantielle, dans laquelle on peut laisser ses racines tout l'hiver pour les arracher à mesure qu'on en aura besoin. Nous observerons que le topinambour s'étend avec beaucoup de rapidité, et qu'il est très-difficile de le détruire dans la place où on l'a planté.

Si l'on veut récolter des graines, il faut se procurer des tubercules nouvellement arrivés d'Amérique, car les plantes anciennement cultivées en France n'en portent plus.

TOUTE-ÉPICE, ÉPICERIE, NIGELLE DE CRÊTE ou CULTIVÉE. (*Nigella sativa*; L.) ⊙. De l'Orient. Ses graines très-aromatiques sont employées en cuisine comme les épices; c'est particulièrement en Italie et dans le midi de la France qu'on en fait un grand usage. Cette plante demande une terre légère et chaude, et l'exposition du midi. On la sème en place au mois d'avril, on éclaircit le plant de manière à ce que chaque pied se trouve espacé de huit pouces, et on donne de nombreux arrosemens jusqu'à ce que la floraison soit passée. Ses

graines se conservent bonnes pendant plusieurs années. On cultive encore de la même manière et pour le même usage la NIGELLE DE DAMAS, OU CHEVEUX DE PAYSAN, OU PATE D'ARAIGNÉE, (*nigella damascena*, L.) ⊙, de la France méridionale ; mais ses graines sont moins aromatiques.

VESCE BLANCHE, LENTILLE DU CANADA. (*Vicia sativa*; L. var. *alba*) ⊙. Indigène. Son grain blanc est plus gros que celui de l'espèce ordinaire ; on en fait des purées, et on mêle sa farine dans celle du blé pour faire le pain. Elle se cultive comme la lentille, mais elle craint moins le froid. On la sème en rayons ou à la volée fin de février ou commencement de mars, et, dans le midi, à la fin d'août. Dans tous les cas on bine et on sarcle, on butte les jeunes tiges, surtout quand on a semé en automne, et on arrose s'il en est besoin. On ne recueille la graine que lorsque les cosses jaunissent, et on la fait sécher en bottes avant de la battre. Celle ramassée sur les pieds qui ont passé l'hiver est toujours la meilleure.

DU JARDIN FRUITIER.

La nature a couvert toutes les parties de la terre d'un grand nombre d'espèces d'arbres fruitiers; chaque climat en possède qui lui sont propres et qui ne peuvent réussir que dans les lieux d'où ils sont originaires. C'est ainsi qu'on ne verra jamais les dattiers, les cocotiers, le litchy et le bananier, mûrir leurs fruits délicieux sous le ciel de la France, tandis que nos pommiers, nos poiriers et nos pruniers ne réussiront pas sous les zônes brûlantes où croissent les premiers. Un ouvrage qui traiterait de l'histoire naturelle et de la culture de tous les arbres dont les fruits sont alimentaires dans tous les pays du globe, serait extrêmement intéressant sous beaucoup de rapports, mais il sortirait du cadre que nous nous sommes tracé toutes les fois qu'il serait question d'une espèce qui ne peut végéter en Europe que dans une serre. Envisageant ici les arbres sous le rapport de leur utilité, nous ne devons nous occuper que de ceux qui réussissent en pleine terre dans la plupart des vergers de l'Europe.

Nous les avons classés ainsi qu'il suit :

TABLEAU DES ARBRES FRUITIERS.

CLASSE PREMIÈRE.

ARBRES NE CRAIGNANT PAS LE FROID, ET MURISSANT LEURS FRUITS DANS TOUS LES CLIMATS TEMPÉRÉS.

PREMIÈRE DIVISION.

FRUITS A ENVELOPPE NON PULPEUSE.

a. Enveloppe siliqueuse. . . . . *Caroubier.*

b. Enveloppe en cône. . . . . *Pin à pignon.*
c. Enveloppe hérissée; arbres de première grandeur. . . . . *Hêtre.* *Châtaignier.*
d. Enveloppe non hérissée; arbrisseau. . *Pavier doux.*
e. Enveloppe membraneuse. . . . . *Pistachier.*

DEUXIÈME DIVISION.

FRUITS A DEMI-ENVELOPPE PULPEUSE, MAIS CORIACE.

a. Arbre de première grandeur. . . . . . *Chêne.*
b. Arbre de troisième grandeur. . . . . . *Noisetier.*

TROISIÈME DIVISION.

FRUITS A ENVELOPPE PULPEUSE, SÈCHE OU AMÈRE.

a. Arbre de première grandeur. . . . . . *Noyer.*
b. Arbre de moyenne grandeur. . . . . . *Amandier.*

QUATRIÈME DIVISION.

FRUITS A NOYAUX ET A PULPE DOUCE, SUCCULENTE.

a. Arbres de troisième grandeur. . . . . . *Pêcher.* *Abricotier.*
b. Arbre de grandeur moyenne. . . . . . *Prunier.*
c. Arbres de première grandeur. . . . . . *Cerisier.* *Micocoulier.*
d. Grand arbrisseau. . . . . *Cornouiller.*

CINQUIÈME DIVISION.

FRUITS A PEPINS ET A CHAIR PLUS OU MOINS FERME.

a. Arbres de moyenne grandeur. . . . . . *Cognassier.* *Poirier.* *Pommier.* *Sorbier.*
b. Arbres de troisième grandeur, à graines osseuses. . . . . *Néflier.* *Bibacier.* *Azerolier.* *Alisier.*

SIXIÈME DIVISION.

FRUITS EN FORME DE BAIE, ET A PULPE PLUS OU MOINS LIQUIDE.

A. *Baies agglomérées en tête sphérique ou ovale.*

a. Arbres de moyenne grandeur	*Mûrier.*
	Broussonnetier.
b. Arbre de troisième grandeur.	*Arbousier.*
c. Arbustes.	*Framboisier.*
	Ronce.

B. *Baies solitaires, ou réunies en grappes lâches.*

a. Arbre de moyenne grandeur.	*Plaqueminier.*
b. Arbrisseau sarmenteux et grimpant. .	*Vigne.*
c. Arbrisseaux formant buisson.	*Groseillier.*
	Épine-vinette.
	Myrtille.

CLASSE DEUXIÈME.

ARBRES CRAIGNANT LE FROID, ET NE RÉUSSISSANT EN PLEINE TERRE QU'AU-DESSOUS DU 43e DEGRÉ DE LATITUDE.

a. Fruits à noyau.	*Olivier.*
	Jujubier.
b. Fruits à pepins.	*Goyavier.*
	Oranger.
	Grenadier.
c. Fruits en baies.	*Figuier.*
	Eugenia.

PREMIÈRE CLASSE.

PREMIÈRE DIVISION.

Fruits à enveloppe non pulpeuse.

CAROUBIER COMMUN, CAROUBE A SILIQUE. (*Ceratonia siliqua*; L.) ♄. De la France méridionale. Cet arbre de

troisième grandeur donne en août ses fleurs en épis axillaires, petites, d'un pourpre foncé. Il leur succède une silique longue d'un pied, plate, charnue, à plusieurs loges renfermant des graines plates. Elles sont placées dans une pulpe rougeâtre, sucrée, bonne à manger quand elle est sèche, mais légèrement laxative.

CULTURE. Le caroubier aime une terre franche, chaude, amendée, et une exposition contre un mur au midi, où il faut encore l'abriter pendant l'hiver en le couvrant de litière et de paille longue arrangée en capuchon. Malgré ces précautions il gèle quelquefois pendant les hivers rudes; aussi fera-t-on bien, sous le climat de Paris, d'en avoir quelques pieds en orangerie. On le multiplie de graines, que l'on sème au printemps dans des pots enfoncés dans une couche chaude, et recouverts d'une cloche ou d'un châssis. Lorsque le plant est assez fort pour résister à la pleine terre, on le dépote et on le plante sans défaire la motte ni toucher aux racines. On l'arrose, mais modérément, à moins que la chaleur soit très-forte et la terre absolument sèche. On peut encore le multiplier de marcottes par étranglement, mais elles sont longues et difficiles à reprendre. Le fruit mûrit rarement à Paris: aussi ne cultive-t-on beaucoup cet arbre que dans le midi. Son bois extrêmement dur passe pour être incorruptible.

PIN A PIGNONS, PIN CULTIVÉ, PIN-PIGNIER, FRANC-PIN. (*Pinus pinea;* L.) ♃. De la France méridionale. Le tronc de cet arbre très-élevé se divise à son sommet en beaucoup de branches étalées horizontalement et diffuses. Ses cônes, atteignant quelquefois quatre pouces de diamètre sur quatre pouces et demi de longueur, sont solitaires. Leurs amandes sont grosses, longues de huit à dix lignes, et renfermées dans des pignons gros et fort durs. Elles sont fort bonnes à manger, soit crues, soit en pralines ou dragées; mais elles rancissent promptement, et en cet état elles sont malfaisantes. On en tire une

huile très-douce, comparable à celle d'amande, et on leur accorde plusieurs vertus médicinales. Dans quelques pays on les sert sur la table au dessert. Pour les retirer des cônes, on expose quelque temps ceux-ci à la chaleur d'un four qui fait entre-bailler les écailles; mais il est à observer qu'ainsi traitées elles ne valent plus rien pour semer. Quand on veut les employer à ce dernier usage, il faut attendre que les écailles se soient ouvertes d'elles-mêmes par la température de l'atmosphère, ou, mieux, on les place sous des cloches de verre au soleil. Le bois de cette espèce de pin est assez blanc, médiocrement résineux, léger et propre seulement aux constructions navales.

Culture. Cet arbre, d'un fort joli aspect à cause de son feuillage persistant, est un des plus délicats de son genre; cependant il réussit assez bien dans tous les sols, quoiqu'il préfère les terres franches, légères, ou sablonneuses et un peu humides. Il n'aime pas, comme les autres, les lieux élevés et froids. Dans le midi on sème ses graines aussitôt leur récolte, en pleine terre à peine grattée, en planches; ou en place à l'exposition du levant pour que les chaleurs de l'été ne nuisent pas aux jeunes plants. Il est même bon de les ombrager en semant à côté d'eux des plantes potagères et annuelles dont le feuillage élevé les garantira des rayons du soleil. Si le semis était trop épais, on l'éclaircirait l'année suivante aux mois d'avril et de mai, et l'on pourrait repiquer les plants qui seraient de trop, dans les endroits où il en manquerait; ils reprendraient fort bien, pourvu qu'on n'altérât en rien leurs racines. On sarcle et on arrose.

La seconde année, on le met en pépinière ou en place, mais toujours avec l'extrême précaution de ne rien couper ni à ses branches, ni à ses racines, et de l'enlever avec la motte. Du reste, on le conduit comme les autres arbres, à la taille près, qu'il ne souffre pas.

Sous le climat de Paris il est un peu plus difficile à

élever, parce qu'il craint le froid pendant les deux ou trois premières années. On le sème en terre de bruyère et en terrine, que l'on tient constamment un peu humide et dans un lieu ombragé. La première année on lui fait passer l'hiver dans l'orangerie, et la seconde on dépote, on divise la terre en autant de petites mottes qu'il y a de plants, mais avec la précaution de la casser et non de la couper; puis on repique en plate-bande de terre légère ou de bruyère, au levant. On garantit des grands froids avec de la litière; et, lorsque le jeune plant est assez fort, on le met en place. Dès-lors il devient plus rustique et craint moins les gelées; on peut l'abandonner à la nature.

HÊTRE DES BOIS, FAYARD, FAU, FOUTEAU. (*Fagus sylvatica;* L.) ♄. Indigène. Nous ne parlons ici de cet arbre superbe de quatre-vingts à cent pieds, si commun dans nos bois, qu'à cause des grands services que ses fruits rendent aux habitans des campagnes où il se trouve. La *faîne*, ou *fouesne*, ressemble assez à une petite châtaigne triangulaire; elle mûrit en octobre, et sa saveur approche de celle de l'aveline. On en tire une huile très-douce et qui a beaucoup d'analogie avec celle de noisette; mais elle a cette singularité, qu'elle acquiert de la qualité en vieillissant au lieu de la perdre et de rancir comme les autres. On l'emploie en cuisine pour éclairage, et dans la parfumerie. Outre son huile, la faîne sert encore à nourrir et à engraisser les animaux domestiques, et particulièrement les porcs. Le bois du hêtre est léger, assez dur, et sert à différens usages.

CULTURE. Cet arbre vient bien dans tous les terrains, mais il acquiert une grosseur énorme dans les sols granitiques, légers, profonds et un peu humides; il réussit même dans les terres crayeuses et dans le sable pur. On le multiplie de graines semées aussitôt leur maturité, à la volée ou en sillons, dans une terre ameublie par de bons labours. On fait tremper la faîne pendant vingt-

quatre heures dans de l'eau de fumier, afin de lui communiquer un goût désagréable, capable d'en détourner les mulots, qui en sont très-avides. On la mélange avec de l'avoine ou de l'orge, pour que ces plantes tiennent le jeune plant à l'ombre pendant sa première jeunesse. Ceci ne doit s'entendre que pour les semis en grand et sur place. Si on a semé en petit, afin de se procurer des sujets pour greffer les variétés d'ornement, on sarcle et on arrose même au besoin; puis on repique en pépinière quand ils ont un pied de hauteur. On greffe les variétés par les procédés n° 13, 14, 5, 3, et 1; puis, lorsque la reprise est certaine, on met en place. On peut encore se procurer de jeunes hêtres en allant chercher des plants dans les forêts, et en observant de choisir toujours les plus petits, parce qu'ils reprennent beaucoup plus facilement.

CHATAIGNIER COMMUN. (*Fagus castanea;* L. *Castanea vesca;* WILD.) ♄. Indigène. Cet arbre de première grandeur, à racines pivotantes, produit un fruit trop connu pour que nous perdions du temps à le décrire. Dans quelques provinces les habitans de la campagne en font leur principale nourriture. Son bois sert en charpente et en menuiserie; mieux que tout autre il se conserve dans l'eau. Avec ses jeunes tiges on fait des cerceaux et des échalas. On en connaît plusieurs variétés, dont plusieurs paraissent être uniquement le résultat du terroir.

A. LES MARRONS; *fruits plus ronds, beaucoup plus gros et plus parfumés que les châtaignes.*

a. DE LYON, *d'Aubray, d'Agen, de Luc,* le plus gros et le meilleur de tous. Il présente plusieurs sous-variétés, qui diffèrent par la grosseur.

B. LES CHATAIGNES.

a. L'ÉGALADE; très-grosse, aplatie, excellente.
b. LA POURTALONNE; grosse, bonne; arbre productif.

c. La VERTE DU LIMOUSIN; grosse, bonne; se conservant très-bien.

d. La PRINTANIÈRE; médiocre en grosseur et en qualité, mais précoce.

e. La ROYALE HÉLÈNE; grosse, lisse, visqueuse à l'extérieur.

f. La ROYALE BLANCHE; grosse, bonne; presque aussi précoce que la précédente, jaunâtre.

g. La GAMAUDE; très-grosse et très-bonne. Elle est remarquable par le duvet qu'elle conserve à la pointe.

h. La GRANDE ÉPINE; dont l'enveloppe est couverte d'épines très-longues.

Il en existe encore plusieurs variétés, mais toutes inférieures en qualité à celles que nous venons de nommer.

CULTURE. Cet arbre exige, pour réussir, une terre franche, légère, ou granitique, ou sablonneuse, mais un peu sèche. Dans les sols gras, frais, ou même calcaires, il périt ou végète maigrement sans donner de fruits. On multiplie l'espèce par le semis, et les variétés par la greffe.

Quand on veut semer, on conserve les plus belles châtaignes dans leurs coques jusqu'à ce qu'elles en sortent elles-mêmes en les agitant un peu; ou, mieux, on choisit sous les arbres les plus grosses qui en sont tombées naturellement. On les laisse un peu sécher à l'ombre, et on les met stratifier dans du sable, ou simplement dans un trou de dix-huit pouces de profondeur, creusé dans l'endroit le plus sec du jardin. Si l'on n'a pas à craindre les mulots et les rats, il vaut peut-être mieux les planter en automne, quoiqu'il en lève moins.

En février ou mars on ameublit la terre mais sans la fumer, à moins que ce ne soit avec des boues de rues bien consommées et mûries en tas depuis un an au moins. On trace des sillons à deux pieds d'intervalle, et on plante les châtaignes à trois pouces de profondeur et à dix-huit de distance les unes des autres. Si l'on opère à une exposition chaude, on aura la précaution d'aligner les rangs du nord au midi, afin que les jeunes plants se portent mutuellement de l'ombrage. On bine la première

année, et les années suivantes on donne de légers labours. Si l'on ne fait pas stratifier, on peut semer en automne et de la même manière que nous avons dit; mais on placera deux ou trois châtaignes dans chaque trou et à deux pouces les unes des autres, afin d'avoir toujours sa pépinière garnie dans le cas où il en manquerait quelques-unes; quand elles ont poussé, on enlève avec précaution celles qui sont de trop, et on les repique où il en manque. On élève les sujets sur une tige plus ou moins haute, selon le besoin, et on ne les met en place que lorsqu'ils ont atteint la grosseur du poignet.

Dans le Bugey, pays qui fournit les fameux marrons de Lyon, on creuse, un ou deux ans d'avance, des trous de cinq pieds de largeur et de quatre de profondeur, et par des rigoles on y amène les eaux de pluies qui y déposent un limon excellent pour ces arbres. En automne ou au printemps on plante dans ces trous; on butte un peu l'arbre pour le faire résister aux efforts des vents, et l'on rabat ses branches latérales. Pour assurer la reprise, il est bon, la première année, de maintenir l'humidité de la terre en la couvrant avec de la paille, de la fougère ou du chaume. L'année après la plantation on le greffe au haut de la tige, ou sur les branches principales, par les procédés de la greffe en écusson à œil poussant, n° 2, et des greffes en flûte, nos 63, 64 et 65. On le traite ensuite comme nous l'avons dit à l'article de sa taille: *voyez* page 271.

La distance à laquelle on doit placer les châtaigniers les uns des autres dépend de la qualité du terrain dans lequel on les plante, et se calcule sur la grosseur présumée qu'ils acquerront un jour; il suffit que leurs branches ne puissent pas se recouvrir, car celles qui seraient dessous ne produiraient pas de fruits.

Les châtaignes sont ordinairement récoltées un peu avant leur maturité, parce que les arbres étant souvent

éloignés des habitations, et le fruit tombant seul aussitôt qu'il est mûr, il est exposé à être volé. Pour l'abattre, on se sert de longues gaules avec lesquelles on fait beaucoup de mal aux branches en brisant leurs jeunes rameaux et détruisant une bonne partie de la récolte suivante; Mais ceci est un mal nécessaire auquel on ne peut remédier qu'en partie en ménageant les arbres le plus possible. On conserve les châtaignes dans leurs enveloppes pour qu'elles achèvent de mûrir, et on les tient ainsi pendant deux mois dans un lieu exposé à un courant d'air. On les sépare ensuite de leurs coques, et on les fait sécher au soleil sur des claies. Dans quelques provinces, pour assurer leur conservation, on fait circuler de la fumée entre les claies sur lesquelles on les a étendues, ou on les dépouille de leur peau, et on les fait sécher au four.

Le CHINCAPIN, ou CHATAIGNIER D'AMÉRIQUE (*castanea, pumila*, MICH.), produit un fruit très-petit et fort estimé dans son pays. Il se cultive de la même manière, mais il craint le froid sous le climat de Paris. On le multiplie ordinairement de graines; en le greffant sur le châtaignier commun, on pourrait en obtenir, dans le midi, des résultats plus satisfaisans.

PAVIER DOUX, A GRANDS ÉPIS, NAIN. (*Æsculus macrostachya;* MICH. *Pavia dulcis;* POIT.) ♃. De l'Amérique septentrionale. Cet arbrisseau, qui a beaucoup d'analogie avec le marronnier d'Inde, donne en juillet et août ses fleurs blanches odorantes et en grappes. Il leur succède de petits marrons qui sont fort bons à manger crus ou rôtis.

Le pavier aime une terre fraîche et légère, quoiqu'il réussisse assez bien dans tous les terrains; si on le peut, on lui donne une exposition à mi-soleil, et ses fruits plus nombreux en sont aussi meilleurs. On multiplie cet arbrisseau de marcottes, de rejetons de racine et de semence. Les premières se font au printemps par incision ou par

étranglement ; elles reprennent avec assez de facilité ; les seconds se détachent à l'automne ou au printemps. Si on le multiplie par racines, on en coupe au printemps un tronçon de la grosseur du petit doigt et de sept à huit pouces de longueur ; on l'enfonce verticalement dans une terre légère, fraîche et ombragée ; on le recouvre d'un peu de litière, et il ne tarde pas à pousser des jets. Quant au semis, on le fait de la même manière que celui du châtaignier ordinaire, c'est-à-dire qu'on met les marrons stratifier en automne, et qu'on les plante en pépinière au printemps. L'année suivante on sépare les jeunes plants en laissant une petite motte de terre à chacun, et on les met en place, où ils ne demandent plus que des soins ordinaires. Cependant il est prudent de les abriter des gelées en les couvrant de litière pendant les deux premiers hivers au moins. Comme le pavier doux produit ses fleurs au bout des rameaux, on ne peut le soumettre à une taille régulière sans diminuer ses récoltes.

PISTACHIER CULTIVÉ. (*Pistacia vera aut trifolia;* L.) ♄. De la Syrie. Cet arbre, de vingt pieds de hauteur à peu près, est naturalisé en France et pourrait être plus répandu sous le climat de Paris, où il résiste assez bien aux gelées. Il fleurit en mai ; ses fleurs mâles sont sur un individu et ses fleurs femelles sur un autre, de manière qu'il faut les posséder tous les deux pour obtenir des récoltes. Le fruit consiste en une petite noix de la grosseur et de la figure d'une olive, dont l'amande verdâtre et huileuse est assez agréable au goût ; elle est connue dans le commerce sous le nom de *pistache* et sert à préparer des bonbons, des dragées, etc.

CULTURE. Le pistachier non greffé aime une terre franche, légère, et une exposition chaude, contre un mur au midi, où on peut le palisser en espalier sans pour cela le soumettre à la taille. Greffé sur térébinthe (*pistacia terebinthus*, L.), il est beaucoup plus vigoureux, ses fruits sont plus gros, et il s'accommode de tout terrain. On

le multiplie encore de marcottes, et beaucoup plus avantageusement de semence. Aussitôt la maturité des fruits on les sème en terrine ou en pots, que l'on enfonce dans un ecouche tiède, et que l'on recouvre d'un châssis si l'on veut hâter la germination. Lorsque les jeunes plants ont une certaine force, on les sépare avec la motte, et on les plante soit en pleine terre si on cultive dans le midi, soit dans des pots plus grands si c'est sous le climat de Paris; dans ce cas on les conserve en orangerie pendant les trois ou quatre premières années, après quoi on peut les mettre en pleine terre, mais avec la précaution de les couvrir de paille pendant les grands froids.

Un seul mâle sert à la fécondation de beaucoup de femelles, mais il faut pour cela qu'il en soit assez près pour que le vent puisse facilement transporter la poussière de ses étamines. Dans la Sicile, les paysans, pour obtenir des récoltes plus abondantes, emploient le moyen d'une fécondation artificielle. Lorsque les fleurs du pistachier mâle sont sur le point de s'ouvrir, ils les cueillent et piquent leurs pédoncules dans de la terre humide, dont ils ont rempli un vase; ils suspendent cet appareil aux branches des pistachiers femelles, et le laissent jusqu'à ce que les fleurs soient entièrement desséchées. Ou bien encore ils remplissent de fleurs mâles de petits sacs de toile claire, et vont les secouer sur les fleurs femelles à mesure qu'elles éclosent. Nous avons souvent comparé les pistaches récoltées dans notre établissement avec celles qui nous viennent du midi, et nous n'avons jamais vu la moindre différence ni dans la qualité, ni dans la grosseur. Il serait donc avantageux dans les environs de Paris de multiplier davantage cet arbre.

DEUXIÈME DIVISION.

Fruits à demi-enveloppe pulpeuse, mais coriace.

1° CHÊNE A GLANDS DOUX OU BALLOTTE. (*Quercus ballota;* DESF.). ♄. Originaire des environs d'Alger. Dans les Pyrénées et en Espagne on sert sur les tables, au dessert, le gland de cette espèce; il est doux, mucilagineux, et son goût approche assez de celui de la noisette. Cependant on pourrait cultiver d'autres espèces, dont les fruits ne lui céderaient en rien pour la saveur; voici les principales:

2° CHÊNE YEUSE OU CHÊNE VERT (*quercus ilex;* L.); de la France méridionale; glands doux, mais de médiocre qualité. Dans les environs de Paris cet arbre souffre quelquefois des gelées.

3° CHÊNE BLANC (*quercus alba;* L.); d'Amérique. Arbre très-gros; glands doux, assez gros. Il réussit bien dans les plus mauvaises terres.

4° CHÊNE ÉTOILÉ (*quercus stellata;* WILLD.); d'Amérique. Arbre moyen; glands d'une médiocre grosseur, doux et bons.

5° CHÊNE CHATAIGNIER (*quercus castanea;* WILLD.); d'Amérique. Arbre très-grand; glands doux et bons, mais petits.

6° CHÊNE BICOLORE (*quercus bicolor;* WILLD.); d'Amérique. Arbre un peu moins grand que le précédent; glands assez gros, brunâtres, doux et assez bons. Il croît dans les terrains humides.

7° CHÊNE PRIN (*quercus prinus;* L.); d'Amérique. Il aime les terrains humides, mais il craint quelquefois la gelée dans les environs de Paris; glands d'une grosseur médiocre, assez bons.

Il existe encore quelques espèces dont les glands sont doux, mais d'une saveur si médiocre qu'on ne peut guère les faire entrer dans la nomenclature des substances alimentaires. D'ailleurs elles sont toutes indiquées à l'article *chêne*, dans le quatrième volume de cet ouvrage.

CULTURE. Les chênes sont des arbres à racines pivo-

tantes ; ils aiment, par conséquent, les sols profonds. On les multiplie de semence, et par les greffes en approche et en fente ; mais ces derniers moyens ne sont employés que pour les espèces rares, dont on ne peut se procurer les fruits que difficilement. On choisit les glands les plus beaux et les plus mûrs, et on donne la préférence à ceux qui sont tombés naturellement, surtout lorsqu'ils sont pesans et colorés. On sème en place ou en pépinière. Dans le premier cas, après avoir bien fait défoncer ou même miner le terrain, on trace des sillons dans lesquels on jette les glands à l'automne, ou seulement au mois de février, si on les a mis stratifier, ce qui est plus avantageux pour les espèces rares, parce qu'on en perd moins par la pourriture ou les mulots. Si l'on veut un taillis épais, on espace les sillons à quatre ou cinq pieds les uns des autres, et l'on met les glands à deux ou trois pieds d'intervalle sur chaque ligne ; on est libre ensuite d'éclaircir et de replanter dans les endroits où il en a manqué, en employant la méthode de transplantation que nous enseignerons plus bas. Le semis fait, on recouvre de trois pouces de terre.

Si l'on sème en pépinière, l'opération est tout-à-fait différente. On creuse des plates-bandes à peu près d'un pied de profondeur, et on y établit un lit de planches ou de toute autre chose, que des racines ne peuvent pas percer. On jette sur ce fond huit à dix pouces de bonne terre bien meuble, et l'on sème dedans au printemps, en recouvrant les glands comme nous l'avons dit, et en les espaçant d'un pied, afin de pouvoir les y laisser trois ou quatre ans, âge auquel ils supportent mieux la transplantation. Par ce moyen, lorsqu'on déplantera les jeunes chênes pour les transporter ailleurs, on aura très-facilement toutes leurs racines, sans être obligé de casser le pivot, ce qui, le plus ordinairement, est la cause que l'arbre ne se développe jamais bien.

Dans tous les cas, toutes les fois que l'on voudra transplanter un jeune chêne, il faudra que le trou dans lequel on doit le mettre soit fait d'avance, afin qu'on n'ait à laisser ses racines exposées à l'air que le moins de temps possible ; on le déplantera avec beaucoup de précaution pour ne pas les blesser ou les rompre, et surtout on n'en coupera aucune sous quelque prétexte que ce soit, à moins qu'elle soit malade ou fracturée. Si l'on peut enlever les plants avec la motte, on sera bien plus certain du succès. On place dans les trous, et on fait glisser autour des racines de la terre très-meuble, qu'on presse un peu avec les pieds pour ne laisser aucun vide, mais avec précaution, afin de rompre le moins possible de chevelu ; puis on arrose abondamment. La plantation doit se faire en automne ; cependant, dans les terrains gras et humides, surtout lorsqu'on craindra qu'il ne s'amasse de l'eau dans les trous, on retardera jusqu'en février ou même en mars. On choisira un jour pluvieux, ou au moins sombre et couvert, et surtout on évitera le froid. La reprise de ces arbres est difficile dans les environs de Paris, et cependant, en Flandre et dans quelques autres provinces du nord de la France, nous les avons vu planter en avenues et reprendre avec la plus grande facilité.

Si l'on a fait un semis de chênes verts, particulièrement de ceux d'Amérique, on fera très-bien de les abriter des fortes gelées pendant les trois ou quatre premiers hivers. Pour cela on emploie de la grande litière sèche ou de la paille. Du reste, on cultive une pépinière de chênes comme une autre, et on lui donne les mêmes soins.

On voit, par ce que nous venons de dire, que le chêne, si robuste lorsqu'il est parvenu à un certain âge, est un arbre délicat dans sa jeunesse. Il faudra donc lui donner tous les soins qu'il mérite, plus encore pour l'utilité de son bois que pour ses fruits.

NOISETIER, COUDRIER. (*Corylus.*) ♄. Toutes les espèces de ce genre produisent un fruit dont l'amande, douce et agréable, fournit une huile bonne en cuisine quoique peu employée, et utile en médecine. Les confiseurs se servent de *noisettes* pour faire des dragées. On en cultive plusieurs espèces et quelques variétés.

1° NOISETIER COMMUN OU AVELINIER (*corylus avellana;* L.); indigène. Il a fourni les variétés suivantes :

a. *Noisetier franc à amande blanche* (*avellana sativa vulgaris*); fruit long, précoce, excellent, à coque tendre.

b. *Noisetier à fruit rouge* (*avellana fructu rubente*); fruit long, semblable au précédent.

c. *Noisetier à feuilles d'ortie,* dont on a fait une espèce sous le nom de *corylus urticæfolia.* Nous l'avons vu chez M. le comte de Montmorenci à Montgeron. Il ressemble par son feuillage au charme à feuilles de chêne; mais ses feuilles sont un peu plus grandes et plus profondément dentées. Du reste, c'est une variété très-curieuse.

d. *Aveline des bois;* fruit petit, rond, assez bon.

e. *Aveline de Provence;* fruit rond, à pellicule blanche, à coque épaisse et dure : très-bon.

f. *Grosse aveline de Provence;* mêmes formes et qualités, mais beaucoup plus gros.

g. *Noisetier à feuille pourpre*; fruit long, très-bon.

2° NOISETIER AVELINIER ROUGE (*corylus tubulosa;* WILLD.); indigène. Les jardiniers en font une variété du précédent, et lui donnent le nom de *corylus avellana fructu rubente maximo,* à cause de la couleur rouge et de la grosseur de son fruit.

Le *noisetier à fruits ovales* (*corylus grandis*) des jardiniers, n'en est qu'une variété; fruit précoce, très-bon, ovale, à pellicule blanche; coque tendre.

3° NOISETIER A FRUITS EN GRAPPES (*corylus glomerata*); espèce dont le fruit est fort bon, précoce, rond, et très-gros.

4° NOISETIER CORNU (*corylus rostrata;* H. K.); de l'Amérique septentrionale. Il a la coque très-épaisse et l'amande petite, mais bonne : il est rond.

5° NOISETIER GLABRE (*corylus colurna;* L.); d'Orient. Fruit petit, d'une qualité médiocre, rond.

6° Noisetier d'Amérique (*corylus americana*; mich.); fruit rond, petit et assez bon.

7° Noisetier de Byzance (*corylus bizantina*; L.); feuilles très-velues, fruit très-petit, inférieur en qualité si on le compare à la première et à la seconde espèces; son amande est huileuse. L'arbre croît fort vite et acquiert une élévation de quarante à cinquante pieds.

Culture. Les noisetiers sont des végétaux qui peuvent à volonté former des buissons ou des arbres. *Voyez* page 272. Ils réussissent bien dans tous les terrains et à toute exposition; aussi est-on dans l'usage de les placer dans des lieux froids et ombragés, où aucun autre arbre fruitier ne réussirait : cependant ils préféreraient une terre légère, ou même un peu sablonneuse, fraîche et humide, ainsi que l'exposition du levant et du couchant. On peut les multiplier de semence, mais alors il faut les greffer, car rarement ils donnent des fruits aussi bons que ceux qu'on a semés. Les modes de multiplication les plus sûrs et les plus prompts sont la marcotte, qui s'enracine assez facilement quand on la fait par étranglement en automne; les rejetons enracinés que l'on sépare en automne, et qui reprennent très-bien, et enfin les boutures. Ils ne donnent guère leurs fruits que la deuxième ou troisième année.

Le bois de noisetier ne sert qu'à de petits usages; et le meilleur parti qu'on puisse en tirer, c'est d'en faire des cerceaux et des liens. On a cru remarquer que, coupé précisément dans le moment de la chute des feuilles, il durait trois fois davantage qu'abattu en hiver et au printemps. Si nous nous en rapportons à Haller et à Daubenton, cet arbre vivrait très-vieux, et serait capable de prendre un très-grand développement. Le premier dit en avoir vu un dans le jardin de Leyde, en 1727, qui y avait été planté par Charles de l'Écluse; il avait plus de quarante pieds de haut et dix pouces de dia-

mètre. Le second dit en avoir vu un de cette taille, et qui ne dépérissait point encore.

TROISIÈME DIVISION.

Fruits à enveloppe pulpeuse, sèche ou amère.

NOYER. (*Juglans.*) ♄. Si l'utilité la plus générale servait à classer les individus, le noyer serait à la tête de toutes les nomenclatures ; son fruit, son bois, ses feuilles, ses fleurs, toutes ses parties enfin sont employées avantageusement en économie domestique, en médecine et dans les arts. L'amande contenue dans la noix est alimentaire quand elle est nouvelle : sèche, elle fournit une huile employée en cuisine et en peinture ; son brou, ainsi que les feuilles, les racines et l'écorce, servent aux teinturiers à faire une couleur très-solide ; les coquilles et le reste du fruit sont sudorifiques ; le bois est un des plus beaux et un des meilleurs que puissent employer les menuisiers, ébénistes, armuriers, etc.

On cultive plusieurs espèces et variétés de noyers.

1° NOYER CULTIVÉ (*juglans regia ;* L.) ; d'Asie. Arbre superbe, à bois excellent, et dont les fruits diffèrent selon la variété.

a. *Noyer commun ;* fruit ovale, arrondi, de grosseur médiocre, mais plein et fournissant beaucoup d'huile. Arbre très-productif, donnant un très-bon bois.

b. *Noyer à coque tendre* ou *noyer mésange ;* fruit plus précoce, plus allongé que le précédent, moins plein ; bois plus tendre, mais bon.

c. *Noyer tardif* (*juglans serotina ;* H. PAR.). Le vrai mérite de cette variété, c'est de ne fleurir qu'à la fin de juin, ce qui la met à l'abri des gelées de printemps. Le fruit ne mûrit qu'au commencement d'octobre, est bon à manger en cerneaux, et fournit assez d'huile.

d. *Noyer à gros fruits.* Il produit ce qu'on appelle les *noix de jauge ;* fruit très-gros, mais dont l'amande diminue de moitié en séchant et fournit peu d'huile. Arbre assez pro-

ductif, mais dans de certaines années il tombe beaucoup de fruits avant leur maturité.

e. *Noyer à fruits anguleux;* noix anguleuses, à coque très-dure et à amande très-bonne, mais fort difficile à extraire. Elle fournit beaucoup d'excellente huile. L'arbre est un des plus grands du genre; son bois dur et bien veiné est le plus estimé de tous.

f. *Noyer à gros fruits longs;* fruit plein, à coque tendre, à amande excellente. Arbre assez productif, à bois de bonne qualité.

g. *Noyer à noix à bijoux;* fruit énorme, presque carré, à amande bonne quand elle est nouvelle, mais diminuant beaucoup de volume quand elle sèche, et devenant rance facilement. On se sert de cette variété pour cacher, dedans la coquille, des gants ou de petits bijoux. Bois tendre.

h. *Noyer à grappes;* fruits rapprochés cinq ou six ensemble, en forme de grappe allongée, de grosseur moyenne, à coque tendre, de même qualité que la noix de mésange.

i. *Noyer à petits fruits ronds;* coque dure; noix bien pleine, fournissant beaucoup d'huile. Grand arbre à bois très-dur, très-cultivé dans les environs de Joigny.

j. *Noyer à fruits mucronnés;* noix allongée, de moyenne grosseur, rugueuse, portant une pointe au sommet, pleine et bonne. Bois dur.

2° Noyer pacanier. (*Juglans olivæformis;* H. K. *aut cylindrica;* encycl.). De l'Amérique septentrionale. Fruits petits, oblongs, presque cylindriques, de la grosseur et de la forme d'une olive, excellens à manger. L'arbre ne produit qu'à vingt ans, et il est très-sensible au froid. Aussi sa culture ne peut-elle devenir avantageuse que dans le midi de la France.

3° Noyer noir. (*Juglans nigra;* L.). De l'Amérique septentrionale. Cet arbre est très-grand, pousse très-vite, ne craint pas les gelées, et fournit un excellent bois à la menuiserie. Son fruit est petit, rond, à coque très-dure et à cloisons ligneuses. Nous en avons obtenu de semence une variété dont le fruit est une fois plus gros, et qui croît beaucoup plus vite. Nous l'avons nommée *juglans nigra macrocarpa.*

4° Noyer cendré. (*Juglans cinerea;* Mich.). D'Amérique. Son fruit est très-gros, allongé, très-rugueux, mais l'épaisseur

de sa coque fait la plus grande partie de sa grosseur. L'arbre est presque aussi grand que le précédent, et son bois s'emploie aux mêmes usages.

On connaît encore quelques noyers d'Amérique, tels que l'*alba*, le *porcina*, le *squamosa*, et autres; mais, comme leurs fruits et leur bois sont inférieurs à ceux des nôtres, nous avons cru inutile de les décrire dans le jardin fruitier.

Culture. Les noyers sont des arbres pivotans et dont les racines latérales s'étendent néanmoins fort loin. Ils se plaisent dans les terres profondes, rocailleuses, sablonneuses ou légères, et mieux encore dans les rouges et calcaires, où ils prennent d'énormes dimensions. Ils supportent assez bien dix à douze degrés de froid; mais, quand le thermomètre descend plus bas ils peuvent être endommagés; l'hiver de 1709 et celui de 1789 en firent périr un grand nombre. Ils aiment l'exposition du nord et du levant, et réussissent mieux dans les pays montagneux ou entrecoupés de collines que dans ceux qui sont plats.

On les multiplie de semence, et on les greffe par les procédés de la greffe en flûte, nos 61, 62; de celle en fente, n° 47, et de celle en écusson, n° 75. On choisit, pour semer, les plus beaux fruits du noyer commun ou même de celui à fruits anguleux si on doit greffer, et dans le cas contraire les plus grosses noix des variétés que l'on veut multiplier. On les laisse dans leur brou jusqu'à ce qu'elles s'en détachent naturellement, et on les met stratifier au commencement de l'hiver. Une très-bonne méthode, qui fournirait des arbres forts et vigoureux, serait de semer en place; mais, comme les noyers se plantent ordinairement assez loin des habitations, il serait fort difficile de les surveiller pendant leur premier âge, et d'empêcher le bétail de les fouler aux pieds. On est donc dans l'usage d'en former des pépinières. On défonce un terrain à dix-huit ou vingt pouces de profondeur, et on s'abstient de le fumer, à moins

que ce ne soit avec un terreau végétal très-consommé. Au mois de février ou de mars, on y trace des rayons à deux pieds et demi d'intervalle, et l'on y place les noix à deux pieds de distance les unes des autres ; on les enfonce à deux pouces ou deux pouces et demi, suivant la grosseur du fruit. On donne les soins ordinaires à une pépinière, et lorsque les plants sont assez forts pour se gêner, on pense à les éclaircir; mais, comme ceux qu'on enlève sont propres à être replantés, on choisit une saison favorable à la reprise, c'est-à-dire, le printemps. On déplante un pied entre chaque, de manière à ce que les plants se trouvent espacés à quatre pieds les uns des autres; on en remet où il en manque, et on remplace ceux qui sont difformes ou d'une mauvaise venue.

Dès ce moment on commence à diriger les jeunes sujets comme nous l'avons dit, page 271, afin de leur former une belle tige. Quelques personnes sont dans l'usage, la deuxième ou troisième année, de couper à tous les plants les racines qui s'écartent latéralement ; pour cela elles enfoncent verticalement une bêche entre chaque sujet, et à quinze ou dix-huit pouces à peu près de son collet. Il en résulte que les racines raccourcies produisent davantage de chevelu. Cette opération fait souffrir les arbres ; mais cet inconvénient se trouve compensé par la reprise, qui est beaucoup plus sûre.

Lorsque les jeunes noyers ont atteint un pouce à un pouce et demi de diamètre, on peut les greffer en haut de la tige, à moins qu'on n'aime mieux attendre qu'ils soient en place et bien repris. Les greffes sont plus sujettes à se décoller sur cet arbre que sur les autres, surtout celles en écusson ; on lie leurs jets à de petits tuteurs, qui sont eux-mêmes attachés à la tige. Si l'on voulait greffer un vieux sujet, il ne s'agirait que de rabattre ses branches jusque sur son tronc, et d'écussonner sur les jets vigoureux qu'il émettrait.

Ces arbres résistent assez bien à la transplantation,

quand elle est faite avec soin. Autant qu'on le pourra, on les lèvera en motte, et la terre dans laquelle on les plantera sera défoncée de trois à quatre pieds. Pour faire cette plantation, on choisira la saison favorable, comme nous l'avons dit plus haut, et on aura égard à la qualité du terrain pour les planter à plus ou moins de distance les uns des autres. Six, sept ou huit toises sont des espaces suffisans en terre ordinaire et pour sujets greffés ; dix à douze ne sont pas de trop pour ceux qui ne le sont pas. Nous observerons que les racines effritent et épuisent beaucoup la terre, et qu'elles s'étendent aussi loin que les branches ; que les récoltes sont très-médiocres sous l'ombre de cet arbre ; qu'il lui faut le grand air, et qu'en massif il donne très-peu de fruits. C'est sur ces observations que l'on déterminera la place où on doit le mettre.

On est obligé de faire la récolte des noix de la même manière qu'on fait celle des châtaignes, c'est-à-dire, avec des gaules, et il en résulte les mêmes inconvéniens; aussi ne doit-on frapper que légèrement et avec l'attention de ne pas rompre les boutons à fruits et à bois. Les noix s'exposent dans un lieu sec et aéré, jusqu'à ce qu'elles soient faciles à débarrasser de leur brou ; alors on les fait sécher, et on les conserve dans un lieu où la température n'est ni trop chaude, ni trop froide, parce que ces deux extrêmes les font rancir ou les altèrent.

AMANDIER. (*Amygdalus communis;* L.) ♄. D'Asie. Arbre de moyenne grandeur, à racines pivotantes. Il fleurit en février et mars avant de se couvrir de feuilles. Son fruit, connu sous le nom d'amande, est revêtu d'un brou sec ou charnu ; sa coque est dure ou facile à casser, et le noyau est doux ou amer, selon les variétés. Son bois est très-dur, quelquefois d'une belle couleur rougeâtre, mais il se fend assez facilement à la chaleur.

L'amande douce se sert au dessert sur nos tables, soit verte, soit sèche. Avec du sucre on en fait des mas-

sepains, des macarons, des nougats, des dragées, etc. On en prepare l'orgeat, et on en extrait une huile très-douce, employée en médecine et dans les arts, mais qui rancit facilement. Quel que soit l'usage auquel on emploie les amandes, il faut toujours enlever la pellicule jaunâtre qui les recouvre, parce qu'elle contient une poussière résineuse et âcre, très-irritante. Elles rancissent en un an, et cessent d'être mangeables.

Les amandes amères, innocentes pour l'homme, sont pour les oiseaux et quelques autres animaux un poison mortel. Elles fournissent cependant une huile aussi douce que les autres variétés.

A. AMANDES DOUCES.

I. *A coque dure.*

1. Amandier franc; très-productif; fruit petit, presque rond, à coque épaisse et très-dure; mûr au commencement d'octobre. Arbre très-grand, à feuilles étroites, d'un vert cendré.

2. Amandier commun a gros fruit; très-productif; fruit gros, très-plein, à coque très-épaisse et très-dure; mûr en septembre. Arbre moins élevé que le précédent, à feuillage plus large, et d'un vert plus prononcé.

3. Amandier commun a petit fruit; très-productif; fruit long de quatorze à quinze lignes, terminé au sommet par une pointe. Arbre droit, peu étalé, très-grand.

4. Amandier commun a grandes fleurs blanches; fruit de moyenne grosseur, comprimé; mûr à la fin de septembre. Arbre de moyenne grandeur, à rameaux assez droits.

5. Amandier a larges feuilles; fruit un peu plus gros que le précédent, comprimé, allongé; mûr à la fin de septembre. Arbre de moyenne grandeur, à rameaux étalés.

6. Amandier a feuilles de saule; fruit arrondi, petit; mûr en octobre. Arbre d'un port élégant et à rameaux érigés.

7. Amandier de Tours; fruit le plus gros de tous, allongé, non comprimé, à coque presque tendre. Arbre de moyenne grandeur et à rameaux lâches.

8. Amandier nain de Perse ; fruit petit, arrondi. Arbrisseau ne s'élevant guère au-dessus de trois ou quatre pieds, peu fertile.

9. Amandier satiné ; fruit petit, presque rond. Arbre très-petit, à fleur d'un rouge vif. Comme il rapporte peu et qu'il est délicat, il ne se cultive guère que pour l'ornement ; l'éclat de ses fleurs et la blancheur de son feuillage produisent un charmant effet.

II. *A coque tendre.*

10. Amande princesse ou des dames; fruit très-estimé, allongé, à coque se brisant facilement entre les doigts ; mûr en août. Arbre très-productif.

11. Amande sultane; fruit arrondi, aussi estimé, mais moins abondant et plus petit. Arbre plus délicat.

12. Amande pistache ; fruit plus petit encore que le précédent, approchant de la forme d'une pistache. Arbre délicat.

B. amandes amères.

13. Amandier a gros fruits ; coque dure ; fruits arrondis. Arbre fertile, s'élevant très-haut ; sa tige blanchâtre lui donne de la ressemblance avec le bouleau.

14. Amandier a fruits moyens ; coque dure ; fruits arrondis. Arbre productif, à écorce comme le précédent.

15. Amandier a petits fruits ; il ne diffère des deux précédens que par la moindre grosseur du fruit.

16. Amande a coque tendre ; fruit moyen, un peu comprimé. Arbre de médiocre grandeur, peu fertile.

17. Amandier-pêcher ; celui-ci paraît être un individu hybride né de l'amandier et du pêcher. Dans les étés chauds, on trouve souvent sur la même branche des pêches et des amandes. Les premières sont grosses, rondes, très-charnues, mais leur pulpe conserve une saveur amère qui ne la rend propre qu'à être mangée en compote ; les secondes sont grosses, mais allongées et recouvertes d'un brou sec. Quelquefois l'amande est assez douce. Arbre très-fertile et d'un beau port.

18. Amandier-pêcher nain. Celui-ci, que nous avons

obtenu par le semis du précédent, n'en diffère que par sa très-petite taille. Nous en avons encore obtenu plusieurs variétés, différant par le fruit ou par l'élévation du sujet, mais trop légèrement pour que nous ayons cru devoir en parler ici.

Culture. L'amandier aime une terre légère, profonde et chaude ; il réussit très-bien dans les sols calcaires. Au dessus du 46e degré de latitude, il devient très-sensible aux gelées de printemps, et demande une exposition chaude et abritée pour nouer et mûrir sûrement son fruit. Il est rare que plus au nord ses amandes soient bonnes à conserver sèches, quoiqu'elles soient excellentes vertes. C'est le climat de la Barbarie et ceux de la Provence et du Languedoc qui lui conviennent le mieux.

On le multiplie de semence et par la greffe. Pour semer, on choisit les amandes les plus grosses et les plus mûres, c'est-à-dire, celles qui sont tombées naturellement en se dépouillant de leur coque. On les fait de suite stratifier pour avancer la germination, et on les met en terre au printemps. Si on les sème à l'automne, il faut le faire dans une terre bien défoncée et à deux ou trois pouces de profondeur. Comme il n'est pas certain qu'elles lèveront toutes, on fera bien d'en mettre deux ou trois dans le même trou, à deux pouces de distance les unes des autres : si elles réussissent toutes, on en sera quitte pour arracher les plus faibles le printemps suivant. On sème en place ou en pépinière : pour cette dernière, on les place en rangs espacés de dix-huit pouces, afin que l'on puisse aisément passer entre chacun pour cultiver ou greffer. Si on les destine à former des pêchers ou amandiers, on les met de vingt à vingt-quatre pouces les uns des autres dans les rangs ; s'ils doivent former de hautes tiges, les intervalles doivent être de deux pieds à deux pieds et demi. Si on les bine et cultive convenablement, et que la terre ait été bien

amendée, on pourra dès la fin d'août greffer un grand nombre de ceux qu'on aura fait stratifier.

Lorsqu'on les transplante pour les mettre en place, on coupe le pivot à ceux destinés à former des espaliers, et on le laisse intact à ceux que l'on veut élever en plein vent.

On greffe les variétés sur l'espèce commune et sur l'amandier-pêche, pour l'avoir d'une croissance plus rapide et d'une plus grande vigueur. Nous ne recommanderons pas, comme quelques auteurs, de greffer l'amandier sur prunier, car les expériences que nous avons faites à ce sujet nous ont toujours très-mal réussi. Les greffes usitées pour cet arbre sont celles en écusson, n°s 1, 2, 3, 74, 108. On l'élève en espalier ou en plein vent, et on le conduit comme nous l'avons dit, page 226. En espalier, on le garantit des gelées du printemps, comme l'abricotier et le pêcher. Il est sujet aux mêmes maladies que ces deux arbres, et se traite de la même manière.

QUATRIÈME DIVISION.

Fruits à noyau, à pulpe douce et succulente.

PÊCHER. (*Amygdalus persica*; L.) ♄. De la Perse. Tout le monde connaît la supériorité de son fruit sur celui de tous les autres arbres fruitiers; et cependant, si on s'en rapporte au récit de quelques voyageurs, cette pêche délicieuse, qui flatte si agréablement la vue et le palais, est un poison dangereux dans son pays natal. Cette assertion nous ayant paru singulière, nous avons pris des informations exactes auprès des personnes qui s'étaient trouvées dans le cas d'observer ce fruit dans la Perse. Il en résulte que dans ce pays il a une saveur acerbe qu'il a perdu dans le nôtre; que les naturels en mangent impunément; mais qu'il cause aux Européens une incommodité qui se borne à la constipation.

Le pêcher fleurit en mars avant de développer ses feuilles. Il a fourni un grand nombre de variétés que l'on a pu classer plus méthodiquement depuis que M. Desprez a remarqué sur les feuilles des glandes globuleuses ou réniformes assez constantes dans chaque variété.

NOTA. Les meilleures variétés sont marquées d'un astérisque*.

I. FRUITS RECOUVERTS DE DUVET.

A. CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

a. *Fleurs grandes.*

* Glandes globuleuses.

1. PÊCHE MIGNONNE HATIVE; au commencement d'août, fruit semblable à la grosse mignonne, mais beaucoup plus petit et souvent mamelonné au sommet; chair blanche, un peu pâteuse. Arbre moyen, assez robuste, réussissant passablement en plein vent, mieux en espalier au midi ou au levant.

2. MIGNONNE FRISÉE; fin d'août; elle ne diffère de la grosse mignonne que par son fruit plus petit et son feuillage crépu. Arbre plus vigoureux, sujet à la cloque. Espalier.

3. * VINEUSE DE FROMENTIN; milieu d'août; fruit très-bon, semblable à la mignonne, mais plus gros, plus allongé, plus vineux et plus coloré. Arbre vigoureux. Plein-vent et espalier.

4. * BELLE BAUSSE; fin d'août; fruit très-bon, très-beau, semblable à la grosse mignonne, mais plus gros. Les cultivateurs de Montreuil l'ont obtenu de la grosse mignonne, non pas de semis, mais en perfectionnant sa culture. Arbre très-vigoureux. Espalier et plein-vent.

5. BELLE BEAUTÉ; fin d'août; fruit très-beau, gros, un peu allongé, très-coloré, à chair blanche, vineuse, excellente. Arbre vigoureux. Plein-vent et espalier.

6. * GROSSE MIGNONNE; fin d'août; fruit très-bon, gros, aplati ou creusé au sommet par un large sillon qui le divise en deux lobes; peau rouge-foncé du côté du soleil, jaune de l'autre;

noyau petit; chair fine, sucrée, fondante. Arbre vigoureux, réussissant dans tout terrain, et produisant beaucoup. Plein-vent et espalier.

** Glandes réniformes.

7. PÊCHE POURPRÉE HATIVE; milieu d'août; fruit gros, un peu allongé, coloré, à chair fine, fondante, vineuse. L'arbre se plaît en espalier, cependant il réussit assez en plein-vent.

8. PÊCHE POURPRÉE TARDIVE; fruit gros, ovale, quelquefois un peu aplati au sommet, d'un jaune pâle, teint de rouge foncé du côté du soleil, à chair fondante, très-rouge auprès du noyau, sucrée, relevée, excellente. Il mûrit au commencement d'octobre. Arbre vigoureux; plein-vent et espalier.

9. PÊCHER A FLEURS SEMI-DOUBLES; milieu de septembre; fruits nombreux, assez bons, arrondis, de grosseur moyenne, peu colorés. Arbre de petite taille, délicat. Espalier.

10. * PÊCHE ABRICOTÉE, *admirable jaune, grosse jaune, pêche de Burai, pêche d'orange, sandalie hermaphrodite;* milieu d'octobre; fruit gros, jaune à l'ombre et d'un jaune rougeâtre du côté du soleil; chair jaune, ferme, excellente, ayant un léger goût d'abricot, se conservant long-temps sur l'arbre, mais devenant pâteuse quand la maturité ne se fait pas bien, et alors tenant un peu au noyau. Arbre moyen, reproduisant sa variété de semence, assez délicat, très-productif. Espalier.

11. * PÊCHE DUBOISVIOLETTE; fruit gros, un peu allongé, portant au sommet un mamelon très-saillant, rouge du côté du soleil; chair blanche, vineuse, excellente. Arbre délicat, à fleurs semi-doubles, les plus grandes du genre d'un rouge pourpre. Cet arbre nous a été apporté directement de la Chine par M. Duboisviolette, auquel nous l'avons dédié.

*** Glandes nulles.

12. AVANT-PÊCHE BLANCHE; fin de juin: fruit petit, arrondi, blanc, à gros noyau; chair succulente, sucrée, mais peu parfumée. L'arbre est maigre et délicat; on ne le cultive guère qu'à cause de la précocité de son fruit. Espalier au midi.

13. AVANT-PÊCHE ROUGE; fruit plus gros que le précédent,

arrondi, ayant sur le côté une gouttière très-profonde, rarement mamelonné, à peau fine, jaune clair, d'un rouge vif du côté du soleil; mûr au commencement d'août; chair sucrée, musquée, peu relevée. Arbre moyen, productif.

14. Avant-pêche jaune; fruit un peu allongé, plus gros que le précédent, d'un jaune doré, teint d'un rouge brun foncé du côté du soleil; chair jaune, un peu rougeâtre près de la peau, fine, agréable, fondante, sucrée; il mûrit à la fin d'août. Arbre peu vigoureux. Espalier.

15. Pêche Madeleine blanche; fin d'août; fruit moyen, blanc, légèrement teinté de rouge du côté du soleil; chair blanche, délicate, fondante et parfumée. L'arbre est vigoureux. Plein-vent et espalier. Tous les pêchers de Madeleine rendent leur espèce de semis, ou des variétés qui en diffèrent peu. (Dans tous, les glandes des feuilles sont remplacées par une expansion foliacée qui accompagne le pétiole dans toute sa longueur.)

16. * Pêche de Malte, *belle de Paris;* fin d'août et commencement de septembre; fruit très-bon, moyen, aplati endessous, légèrement marbré de rouge du côté du soleil. Chair délicate, excellente. L'arbre se plaît en espalier au levant, cependant il réussit en plein-vent. Le noyau reproduit sa variété franche.

17. * Madeleine de Courson, *rouge paysanne;* commencement de septembre; fruit très-bon, plus gros que le précédent, arrondi, d'un rouge superbe, à chair ferme et vineuse. L'arbre est plus vigoureux. Espalier et plein-vent.

18 Cardinale, *cardinale de Furstemberg;* milieu d'octobre; fruit de moyenne grosseur, comprimé en dessous, d'un rouge obscur et terne; chair d'un rouge marbré, bonne cuite avec un assaisonnement. Arbre grand, vigoureux, reproduisant sa variété de noyau. Espalier et plein-vent.

19. Sanguinolente; fruit petit, rond, d'un rouge obscur; chair d'un rouge de betterave, un peu sèche, âcre et un peu amère, à moins que l'automne soit chaud; mûrit en octobre. Arbre de grandeur moyenne, vigoureux, productif. Espalier au midi.

20. Sanguine a gros fruit; fruit ne différant du précé-

dent que par sa grosseur, mûrissant à la même époque. Arbre moyen, vigoureux. Espalier au midi.

21. PÊCHE SANGUINE A PETIT FRUIT; fruit petit, rond, violet sombre, très-velu; chair sèche, d'un rouge de sang, très-médiocre; il mûrit en octobre. Arbre moyen, délicat. Espalier au midi.

22. PÊCHER D'ISPAHAN; milieu de septembre; fruit petit, sans couleur, rond, d'une qualité médiocre. L'arbre est petit, très-productif et réussit en plein-vent; il reproduit sa variété de semence, et ce dernier moyen lui convient beaucoup mieux que la greffe; ses feuilles sont étroites, allongées, semblables à celles d'un saule.

23. PÊCHER NAIN; novembre; fruit rond ne mûrissant que dans la bâche. Ce pêcher est un petit arbrisseau à bois gros; feuilles grandes et dentelées, et fleurs d'un rose pâle; il réussit en pot, et on en cultive une sous-variété à fleurs doubles ressemblant à de petites roses pompons.

b. *Fleurs moyennes.*

* Glandes globuleuses.

24. * PÊCHE ADMIRABLE, *belle de Vitry;* milieu de septembre; fruit excellent, très-gros, arrondi, d'un jaune-pâle teinté de rouge vif du côté du soleil; chair ferme, délicate, sucrée, vineuse. L'arbre est grand, vigoureux; il réussit à toute exposition, et en plein-vent lorsqu'il est abrité; cependant il préfère l'espalier au midi.

25. ADMIRABLE JAUNE; fruit gros, arrondi, jaune, teinté de rouge du côté du soleil; chair ferme, vineuse; parfumée. Mûrit en octobre. Arbre vigoureux. Espalier.

26. ADMIRABLE JAUNE TARDIVE; fruit gros, allongé, d'un vert jaunâtre, à chair jaune, peu vineuse; mûrissant fin d'octobre dans la fruiterie. Arbre assez vigoureux; espalier au midi.

** Glandes réniformes.

27.* ALBERGE JAUNE, *pêche jaune, Saint-Laurent jaune, petite roussanne;* fin d'août; fruit de moyenne grosseur, d'abord jaune, puis devenant d'un rouge foncé lors de la matu-

rité; chair ferme, sucrée, vineuse, jaune près de la peau, rouge vers le noyau. L'arbre produit beaucoup. Plein-vent et espalier.

28. Pêche teindoux ou *teindou;* fruit gros, arrondi, comprimé au sommet et à la base, jaunâtre, d'un rouge tendre du côté du soleil; chair blanche, avec quelques traits rouges vers le noyau, sucrée, fondante, délicate et bonne; mûrit à la fin de septembre. Arbre vigoureux. Espalier et plein-vent.

29.* Chevreuse hative; commencement de septembre; fruit très-bon, gros, allongé, rarement mamelonné, d'abord jaune, puis marbré de rouge vif du côté du soleil; chair fondante, sucrée, parfumée. Arbre de moyenne grandeur, assez robuste. Espalier.

30.* Chancelière; milieu de septembre; fruit semblable au précédent, mais moins allongé et à chair plus sucré, excellente. Arbre grand, vigoureux. Espalier et plein-vent.

31.* Chevreuse tardive; fin de septembre, fruit très-couvert de duvet, allongé dans sa jeunesse, puis s'arrondissant et prenant une couleur très-foncée; il est excellent. Arbre très-productif, réussissant bien aux trois expositions. Espalier.

*** Glandes nulles.

32. * Madeleine a moyennes fleurs, *Madeleine rouge tardive* ou *à petites fleurs;* fin de septembre; fruit de moyenne grosseur, légèrement allongé, très-rouge, vineux, excellent. Arbre productif, manquant rarement, vigoureux. Espalier et plein-vent.

33. Madeleine rouge; fruit de grosseur moyenne, ovale, d'un vert violacé, et rouge pourpre du côté du soleil; chair blanche, sucrée, vineuse; mûrit en août. Arbre vigoureux. Plein-vent et espalier.

34. Turenne; en septembre, fruit de grosseur moyenne, arrondi, d'un vert jaunâtre, teint de rouge du côté du soleil; chair blanche, vineuse, bonne. Arbre vigoureux, très-productif. Espalier ou plein-vent. Cette variété est très-cultivée dans les environs de Lyon.

c. *Fleurs petites.*

* Glandes globuleuses.

35. * Pêche galande, *Bellegarde;* fin d'août; fruit très-bon, gros, d'un rouge foncé tirant presque sur le noir; chair ferme, sucrée, délicate, vineuse. Arbre vigoureux, très-productif, peu sensible à la gelée; il exige l'exposition du levant, et son fruit doit être peu découvert; il est plus sujet à la cloque que les autres.

36. * Bonne grosse; fin de septembre; fruit très-gros, presque rond, vert, légèrement teinté de rouge du côté du soleil; chair ferme, assez vineuse, de bonne qualité. Arbre vigoureux. Espalier. Nous l'avons obtenu de nos semis en 1820.

37. * Bourdine; milieu de septembre; fruit très-bon, gros, arrondi, quelquefois mamelonné, d'un rouge foncé du côté du soleil; chair vineuse, sucrée et fondante; noyau petit et renflé. Arbre productif, se reproduisant de noyau, réussissant bien en plein-vent, mieux en espalier au levant. Nous croyons que cette variété n'est rien autre chose qu'un téton de Vénus un peu perfectionné.

38. * Téton de Vénus; fin de septembre; fruit très-bon, gros, moins coloré que le précédent et ordinairement surmonté d'un gros mamelon; chair délicate. L'arbre est assez vigoureux, mais son fruit n'acquiert toute sa qualité qu'en espalier exposé au midi et dans les terrains chauds et légers.

39. * Nivette, *veloutée tardive;* fin de septembre; fruit très-bon, gros, un peu allongé, velu, vert et rouge foncé; chair ferme, sucrée, parfumée; noyau petit. L'arbre exige un terrain et une exposition chaude. Dans toute autre circonstance le fruit mûrit mal et devient amer.

40. De Pau; fruit gros, arrondi, terminé par un gros mamelon recourbé, jaunâtre, peu coloré, à chair d'un blanc verdâtre, de mauvaise qualité dans les environs de Paris, parce que, ne mûrissant que très-tard, la saison lui permet rarement d'atteindre sa perfection. L'arbre est grand, vigoureux, d'un beau feuillage. Espalier au midi.

41. * Royale; commencement d'octobre; fruit très-bon, très-gros, d'un jaune clair teinte de rouge vif du côté du so-

leil, chair ferme, délicate, vineuse. Arbre vigoureux; il réussit en plein-vent dans le midi, ou à une exposition chaude et abritée; mieux en espalier.

42. Pêcher a feuilles de saule; en novembre; fruit de moyenne grosseur, arrondi, blanchâtre avant sa maturité, peu coloré. Il ne mûrit bien que dans le midi de la France, et l'arbre demande l'exposition du sud.

43. Double de Troyes; fruit d'une grosseur moyenne, de forme inconstante, tantôt rond, tantôt un peu allongé, quelquefois mamelonné, d'un blanc jaunâtre piqueté de rouge, et d'un beau rouge du côté du soleil; chair fine, blanche, ferme, sucrée, vineuse, assez bonne. Mûrit à la fin d'août. Arbre vigoureux et productif. Plein-vent et espalier.

B. chair adhérente au noyau.

a. *Fleurs grandes.*

* Glandes réniformes.

44. Pavie de Pompone, *pavie monstrueux, gros persèque rouge, gros mélecoton;* à la fin d'octobre; fruit extrêmement gros, souvent mamelonné, d'un rouge vif du côté du soleil, d'un blanc de cire de l'autre côté; médiocre cru, excellent cuit. L'arbre exige une exposition très-chaude et parfaitement abritée; il reproduit son espèce de noyau. Espalier.

** Glandes nulles.

45.* Pavie madeleine, *pavie blanc;* à la fin de septembre; fruit gros, blanc, légèrement lavé de rouge du côté du soleil; chair blanche, délicate, fondante, parfumée. Arbre vigoureux, reproduisant son espèce de semence. Espalier.

b. *Fleurs petites.*

*** Glandes réniformes.

46. Pavie alberge, *pavie jaune, persèque jaune;* à la fin de septembre; fruit superbe et gros, jaune, et se colorant du côté du soleil, à la maturité seulement, d'un rouge très-foncé; chair jaune assez bonne. L'arbre demande une exposition chaude et abritée; il reproduit son espèce de semence. Espalier.

47. Pêche persèque, *gros persèque allongé;* au commencement d'octobre; fruit gros, tuberculé, allongé, rouge, médiocre. L'arbre est très-productif; il reproduit sa variété de semence, et réussit en plein-vent, mais en terre et exposition chaudes.

48. Pavie tardif; en novembre; fruit gros, sans couleur, de médiocre qualité; comme il mûrit très-tard, nous conseillons de ne le cultiver que dans le midi de la France.

II. FRUITS LISSES, SANS DUVET.

A. CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

Fleurs grandes.

Glandes réniformes.

49. Des prés; au milieu d'août, fruit de moyenne grosseur; excellent, d'un blanc jaunâtre, légèrement teinté de rouge du côté du soleil. Arbre délicat, ne réussissant qu'en espalier au levant.

50. Jaune lisse, *lissée jaune, roussanne;* à la fin d'octobre; fruit jaune, un peu lavé de rouge, petit, ayant un peu le parfum de l'abricot. L'arbre exige une exposition chaude et abritée; encore le fruit pourrit-il si l'automne n'est pas chaud, et qu'on n'ait pas le soin de le découvrir. Espalier.

51.* Pêche plate de la Chine; fruit excellent, comprimé à la base et au sommet de manière à présenter des enfoncemens très-prononcés, ayant des espèces de côtes comme une calville, et la couleur d'une pomme d'api; chair blanche; noyau très-petit, presque lisse. Arbre de moyenne grandeur, délicat. Cette espèce, nouvellement arrivée de la Chine, n'a pas encore pu être étudiée sous tous les rapports de sa culture.

B. CHAIR ADHÉRENTE AU NOYAU.

a. *Fleurs grandes.*

Glandes réniformes.

52. Brugnon musqué; à la fin de septembre; fruit assez gros, ovale, rougeâtre, d'un rouge plus vif du côté du soleil; chair jaune, vineuse, parfumée. Arbre vigoureux, réussissant en espalier aux trois expositions, et même en plein-vent.

53. Pêche brugnon ordinaire ; fruit moyen, rond, vert, pourpre du côté du soleil ; chair cassante, un peu amère. Il mûrit en septembre. Arbre assez vigoureux. Espalier et plein-vent.

b. *Fleurs petites.*

Glandes réniformes.

54. Cerise ; en août ; fruit de la grosseur d'une prune reine-claude, d'un rouge cerise, ayant une petite pointe au sommet ; assez bon. L'arbre est petit et délicat, mais très-fertile et d'un joli effet en espalier.

55.* Violette hative ; au commencement de septembre ; fruit un peu plus gros que le précédent, jaunâtre, d'un violet obscur du côté du soleil ; chair vineuse, sucrée, bonne. L'arbre est plus grand, plus vigoureux que le précédent, mais il exige une exposition chaude. Espalier et plein-vent.

56. Grosse violette, *violette de courson, violette marbrée ;* au milieu de septembre ; fruit plus gros que le précédent, marbré de rouge violet ; il est moins bon. L'arbre pousse moins en bois que les autres, mais il est très-productif. Espalier.

Nous possédons encore quelques espèces de pêchers qui nous sont venus de l'étranger, mais dont nous n'avons pas encore vu les fruits.

Culture. Cet arbre intéressant réussit dans les terres convenables aux sujets sur lesquels il est greffé ; ainsi sa culture pendant ses deux ou trois premières années est la même que celle de l'amandier ou du prunier. *Voyez* ces articles. Si on veut se procurer des individus francs de pied, parmi les variétés qui n'ont pas besoin d'être greffées on choisit les noyaux des plus beaux fruits, on les met stratifier, et on les plante en pépinière ou en place, comme nous le disons à l'article *amandier*.

On greffe le pêcher sur amandier et prunier, *voyez* page 183, par les procédés des greffes en écusson, n°s 1, 2, 3, 74, 108. Celles à œil dormant sont préférées par la raison que, ne poussant qu'au printemps, les jeunes jets de la greffe ont le temps de prendre de

la force, de s'aoûter, et peuvent plus facilement résister aux rigueurs de l'hiver. Nous avons dit dans quelle circonstance on devait greffer sur un amandier à coque dure et à amande douce : la *royale*, la *grosse* et *petite violette*, la *bourdine* et la *madeleine rouge*, réussissent bien néanmoins sur les amandiers à fruits amers. Si l'amandier-pêche était moins rare, il fournirait aussi des sujets robustes, propres pour former des plein-vents.

Quant à ceux que l'on greffe sur prunier, on les place sur des sujets provenus de semences et jamais de rejetons ; les espèces les plus propices pour recevoir le pêcher sont : le *gros* et le *petit St.-Julien*, le *gros* et le *petit Damas ;* cependant nous observerons que les pêches lisses et les chevreuses réussissent mal sur ce dernier.

Soit que l'on plante un plein-vent ou un espalier, il faut que le terrain soit préparé pour le recevoir. On défonce en ouvrant une tranchée de quatre pieds de profondeur, sur cinq ou six de large ; si la terre en est bonne, on se contente de la passer à la claie et d'y mélanger des engrais consommés, après quoi on la rejette dedans; mais si elle a été épuisée, soit par des pruniers, pêchers ou abricotiers, soit par d'autres arbres, il faut la renouveler entièrement avec une terre préparée d'avance et mûrie en tas. Cela fait, on plante, comme nous le disons page 185, en observant que la reprise est plus certaine pour les plantations d'automne que pour celles de printemps. On recouvre la plate-bande de deux ou trois pouces de fumier qu'on y laisse tout l'hiver, et qu'on enterre au printemps en labourant. Cette opération se renouvelle tous les automnes. Si l'on tenait à avoir des arbres superbes, il faudrait établir le long de l'espalier une plate-bande de six pieds de largeur au moins, que l'on tiendrait toujours nette de mauvaises herbes et dans laquelle on ne cultiverait rien, pas même

les légumes les moins voraces. Outre cela, tous les trois ou quatre ans, on donne une bonne fumure.

On ne fait qu'un seul labour par an, et il doit avoir lieu aussitôt après la taille ; on le fait léger et à la fourche, pour ne pas endommager les racines des arbres ; puis on recouvre la plate-bande de paillis, afin de conserver l'humidité à la terre, et d'empêcher que les pluies ne la battent. Tout le reste de l'année, on se contente de quelques ratissages. Pendant la chaleur on arrose les branches et les feuilles des arbres avec une petite pompe aspirante ou des arrosoirs ; il est essentiel que l'eau les atteigne sous la forme d'une pluie fine, ce qui se fait avec une gerbe percée de trois petits trous, et seulement le soir, afin que le feuillage ait le temps de s'essuyer pendant la nuit. Si la terre était sèche, on pratiquerait une petite fosse au pied de chaque arbre, et on y jetterait deux, trois, ou même quatre arrosoirs d'eau si le pêcher était en plein rapport et qu'il couvrît une grande étendue de muraille ; un seul suffit pour les jeunes arbres. Lorsque l'eau est absorbée ; on comble la fosse avec la terre qu'on en a tirée. Dans tous les cas, on cesse les arrosemens quelques jours avant la maturité des fruits, afin de ne pas leur faire perdre de leur parfum.

Si le pêcher charge trop en fruits, il faut scrupuleusement avoir l'attention d'en retrancher une partie si on ne veut pas le voir s'épuiser rapidement ; on fera bien aussi de retarder sa fructification de deux ans, car ce sera prolonger son existence. Du reste, on le conduira comme nous l'avons enseigné à l'article de sa taille, page 183.

Les abris sont principalement une chose sur laquelle le cultivateur ne doit pas transiger. Les murs contre lesquels on plantera doivent regarder le levant, le couchant et le midi ; jamais le nord dans les climats tempérés. Si le jardin se trouvait orienté de manière à ce

que ses quatre murs regardassent le nord-est, le sud-est, le nord-ouest, le sud-ouest, on pourrait cultiver le pêcher sur toutes leurs surfaces. On place chaque variété à l'exposition qui lui convient davantage, avec l'attention de mettre au midi les espèces hâtives et celles tardives, afin d'avoir plus tôt les fruits des premières et d'assurer la maturité des secondes.

Si les arbres sont palissés à la loque, c'est-à-dire, directement contre le mur au moyen de clous et de chiffons, le chaperon doit déborder de quatre ou cinq pouces, afin d'abriter les branches des pluies et des frimas qui pourraient endommager les yeux. Pour ceux qui sont palissés contre un treillage, le chaperon s'avancera de six ou sept pouces. Sous le chaperon on fera sceller des pièces de bois mince ou mieux des barres de fer qui feront saillie et s'avanceront horizontalement à dix-huit pouces; on les scellera à deux pieds et demi les unes des autres, de manière à pouvoir aisément leur faire supporter des paillassons que l'on étendra horizontalement dessus, en forme de toit ou d'auvent. Les paillassons se poseront dès le mois de février, avant l'épanouissement des fleurs, et on les y laissera jusqu'à la mi-mai, époque à laquelle les gelées ne sont plus supposables.

Tous les jours on visite les arbres; quelques personnes le font même en hiver, pour enlever le givre et la neige qui ont pu s'amasser sur les branches; on se sert pour cela d'un balai de bruyères fines et peu serrées, afin de ne pas endommager les yeux. On empêchera ainsi le ravage de la gelée qui saisit beaucoup plus facilement les boutons, et même le bois, lorsqu'ils sont mouillés. L'été on tuera les limaçons et autres insectes, et l'on avisera aux moyens les plus efficaces pour empêcher les maladies, ou pour les arrêter dans leur cours aussitôt qu'elles paraîtront. Lors des grandes sécheresses, on fera très-bien d'ombrager quelques heures les bran-

ches et même le feuillage entier des espaliers tournés au midi, afin d'empêcher les rayons brûlans du soleil de les dessécher. Cette précaution est surtout utile pour les sujets greffés sur prunier. On emploiera pour cela des toiles ou des paillassons, et on les étendra devant les arbres, mais à quelques pieds de distance pour ne pas gêner la circulation de l'air; on les y laissera seulement pendant le temps de la plus forte chaleur du jour.

Les pêchers sont des arbres très-délicats, et ils le sont d'autant plus qu'ils sont mal conduits et mal dirigés. Les maladies qui les attaquent le plus ordinairement sont la *cloque*, la *gomme*, la *rouille* et le *chancre*. *Voy.* sur ce sujet notre chapitre *Maladies des végétaux*.

La récolte des pêches commence dès le mois de juillet et se continue sans interruption jusqu'en octobre. On reconnaît leur maturité au coloris et non pas au tact, comme font quelques personnes maladroites, car la moindre pression suffit pour les meurtrir et les faire pourrir dans les vingt-quatre heures. On doit, au contraire, les cueillir avec beaucoup de précaution : on saisit la pêche avec les cinq doigts, on la tire doucement, et elle vient si elle est mûre; dans le cas contraire, si on veut la cueillir pour la conserver quelques jours, on donne un demi-tour de torsion, et elle se détache. Mais, avant d'être récoltés, les fruits demandent quelques soins; lorsqu'ils ont atteint les deux tiers de leur grosseur, on commence à les découvrir des feuilles qui les cachent, afin de les faire jouir des influences de l'air et de la lumière. Quinze jours avant la maturité on découvre entièrement les pêches rouges, mais cependant il faut y arriver par gradation, pour ne pas les exposer à être brûlées. Les autres, mûrissant plus tard pour la plupart, se découvrent plus long-temps avant la maturité, parce que le soleil ne les colore pas, mais les mûrit; on les effeuille au mois de septembre, quelle que soit l'époque à laquelle on doit les cueillir.

On n'arrachera jamais les feuilles dans la crainte de blesser le bouton que chacune accompagne ; on les coupera avec des ciseaux ou la serpette, au-dessus de leur pétiole.

ABRICOTIER. (*Prunus armeniaca ;* L.). ♄. D'Orient. On prétend qu'il fut d'abord apporté d'Arménie à Rome, et de là transplanté dans le reste de l'Europe. Cet arbre, de moyenne grandeur, à racines pivotantes, fleurit en février et mars avant de montrer ses feuilles, ce qui le rend sensible aux gelées de printemps. Son fruit excellent se mange cru, confit, en compote, etc. On estime davantage ceux produits par les plein-vents que par les espaliers, quoiqu'ils soient plus petits. Son bois n'est pas d'un grand usage, cependant on en fait des ouvrages de tour.

1. Abricot commun; fruit assez bon quand il est en plein vent et au soleil, et dans ce cas, gros, rougeâtre et galeux; à l'ombre il reste pâle et il n'a presque aucune saveur. Mûr à la mi-juillet. Arbre grand et vigoureux quand il est greffé, mais, comme tous les abricotiers, restant arbrisseau lorsqu'il provient de noyau. Plein-vent, plus assuré, mais moins bon en espalier.

2. Abricot de Hollande, ou amande aveline; fruit arrondi, petit, rouge piqueté de pourpre du côté du soleil, à chair fondante, vineuse, relevée, fort agréable; amande douce ayant le goût de noisette. Mûr à la fin de juillet. L'arbre est plus fertile greffé sur cerisette; mais les fruits sont plus gros sur Saint-Julien, surtout si on l'élève en espalier.

3. Abricot de Hollande a feuilles panachées de jaune; fruit semblable au précédent, et mûrissant à la même époque; feuilles panachées et maculées d'un jaune d'or. Arbre très-vigoureux, d'un bel effet.

4. Abricot de Provence; fruit un peu comprimé, petit, rouge du côté du soleil, à chair jaune rougeâtre et fondante ; amande douce. Mûr dans la dernière quinzaine de juillet. Arbre assez vigoureux que l'on greffe sur Saint-Julien. Plein-vent et espalier.

5. Abricot de Portugal; fruit arrondi, petit, peu coloré même au soleil; chair jaune, fondante, délicate, excellente. Mûr à la mi-août. Arbre délicat sous le climat de Paris.

6. Abricot précoce ou abricotin; fruit petit, rouge du côté du soleil, assez parfumé, légèrement musqué, à chair très-adhérente au noyau. Mûr à la fin de juin. Sa précocité faisant la plus grande partie de son mérite, pour la favoriser il faut le cultiver en espalier.

7. Abricot blanc, *l'abricot-pêche* de Duhamel; fruit petit, blanc, ou légèrement teinté de rouge bruni du côté du soleil; chair un peu fibreuse, approchant de la saveur de la pêche. Mûr au commencement de juillet. Arbre moyen, assez vigoureux. Espalier et plein-vent.

8. Gros abricot blanc; fruit plus allongé et plus gros que le précédent, mûrissant à la même époque, à amande douce. Arbre vigoureux.

9. Abricot vineux; fruit très-gros, allongé, comprimé sur ses côtés, à sommet enfoncé, lobé, ayant un de ses lobes plus élevé que l'autre; peau jaune, piquetée de rouge du côté du soleil; chair d'un blanc jaunâtre, fondante quoique assez ferme, sucrée, parfumée, excellente. Il mûrit au commencement d'août. Arbre grand et vigoureux. Nous croyons que, lorsque ce fruit aura été greffé et cultivé convenablement, il sera un des meilleurs abricots connus. Nous l'avons obtenu de semis, et il a fructifié pour la première fois en 1825.

10. Abricot angoumois; fruit petit, un peu allongé, d'un rouge pâle, piqueté de pourpre du côté du soleil, d'un jaune d'ambre à l'ombre; chair jaune rougeâtre, fondante, vineuse, très-agréable; amande douce, ayant un peu le goût de l'aveline. Mûr à la mi-juillet. L'arbre peu élevé a les bourgeons minces et les feuilles moyennes.

11. Abricot alberge; fruit petit, à peau épaisse, dure, brune et fortement galeuse du côté du soleil; chair ferme, croquante, vineuse, relevée et assez bonne; amande douce, parfumée, excellente. Mûr à la mi-août. L'arbre reproduit sa variété par ses noyaux; on l'emploie beaucoup comme sujet pour recevoir d'autres variétés. Il est le seul qui soit grand et vigoureux provenant de semence.

12. Abricot de Mongamet; fruit plus gros, moins arrondi

que le précédent dont il n'est qu'une sous-variété, moins galeux, à chair moins ferme, aussi bonne; amande douce. Il mûrit un peu plus tard. Arbre ayant les mêmes qualités.

13. Abricot aveline; il diffère si peu du mongamet qu'il ne peut en faire qu'une sous-variété très-légère. Mêmes formes et qualités.

14. Abricot pêche, *abricot de Nancy;* le plus beau et le meilleur de tous; très-gros, comprimé, rouge ou brun, galeux du côté du soleil, mais seulement en plein-vent et dans les années humides; chair d'un jaune rougeâtre, fondante, sucrée, vineuse, excellente. Mûr vers la mi-août. Arbre de moyenne force, quoi qu'en dise Duhamel, qui le donne pour le plus grand des abricotiers, à feuillage large et pendant. Espalier et plein-vent. Il reproduit sa variété de semence, mais presque toujours de qualité inférieure.

15. Abricot pêche a feuilles marbrées de blanc; fruit un peu plus petit que le précédent, de même qualité et mûrissant à la même époque. Arbre moins vigoureux, à feuillage panaché ou plutôt marbré de blanc, produisant un effet très-pittoresque, et paraissant comme couvert de petits flocons de neige.

16. Abricot royal; fruit presque aussi gros que l'abricot pêche, d'un jaune verdâtre près de la queue, pur vers le sommet, peu coloré au soleil; chair jaune, fondante, plus acidulée, assez bonne. Mûrit en août. Arbre très-vigoureux, dont les feuilles larges sont portées par de très-longs pétioles.

17. Abricot de Paris; fruit de moyenne grosseur, d'un jaune citron, piqueté de brun du côté du soleil, à chair jaune, demi-fondante, sucrée, agréable, un peu pâteuse; amande amère. Mûrit en août. Arbre petit. Cette variété, que nous avons obtenue du semis de l'abricot-pêche, a pour la première fois donné son fruit en 1825.

18. Abricot musch-musch. Il est originaire de la ville de Musch, sur les frontières de la Turquie; du côté de la Perse. Nous l'avons reçu, en 1812, de M. Lacour-Gouffé, directeur et professeur au jardin de botanique à Marseille, qui lui-même l'avait eu des jardins royaux de Madrid. Fruit arrondi, d'un jaune foncé, à pulpe transparente, laissant un peu entrevoir le noyau; chair fondante, parfumée, très-

agréable ; amande amère. Mûr à la fin de juillet. L'arbre est délicat et veut être cultivé en espalier.

19. Abricot gros musch ; fruit assez gros, profondément sillonné d'un côté, comprimé de l'autre ; chair fondante, parfumée, très-bonne, amande douce. Mûr à la fin de juillet.

20. Abricot du pape, ou *noir;* fruit petit, rond, d'un violet presque noir, à chair rouge à la circonférence, jaunissant près du noyau, fondante et agréable dans les années chaudes, mais fade et très-médiocre dans les années ordinaires, très-adhérente au noyau. Si on s'en rapportait à la forme de son noyau et à la saveur du fruit, on le prendrait plutôt pour une prune que pour un abricot. On ne le cultive guère que comme arbre d'ornement et objet de curiosité.

21. Abricot du pape a feuilles de saule ; fruit semblable au précédent, mais un peu plus petit. Arbre moyen, produisant un charmant effet par ses feuilles longues, étroites, à nervures jaunâtres.

22. Abricotier de Sibérie ; nous possédons depuis peu cette nouvelle espèce qui ne nous a pas encore donné de fruit. L'arbre est petit, à feuilles arrondies, acuminées.

23. Abricotier du Nypaule ; celui-ci est le pygmée des abricotiers. Nous l'avons reçu depuis peu de temps, et nous ignorons ce que seront ses fruits.

Culture. Cet arbre aime une terre légère et sablonneuse ; cependant il réussit assez bien dans toutes, pourvu qu'elles ne soient pas trop humides ni trop argileuses. On ne peut guère en attendre un résultat certain au dessus du 50e degré de latitude, si on le cultive en plein air et en plein-vent. Il aime la chaleur, et son fruit perd une grande partie de ses qualités dans les terrains froids.

On le multiplie : 1° de semence, 2° de greffe sur prunier, 3° de greffe sur amandier. On ne sème guère que les variétés qui se reproduisent franches de noyau, telles que les abricots alberge, pêche, précoce et commun. Rarement on greffe sur franc, parce que les arbres sont plus sujets à la gomme et beaucoup moins vigoureux. On choisit pour semer les noyaux des plus

beaux fruits, et on les fait de suite stratifier pour planter au printemps ou en automne; on les met en bonne terre bien défoncée, ameublie et amendée autant qu'on le peut, et on les enterre à deux pouces de profondeur; pendant les fortes gelées on couvre le semis avec des feuilles ou de la litière. On peut semer en place, ou en pépinière, et dans ce dernier cas on espace les jeunes sujets de dix-huit pouces à deux pieds sur les rangs, selon qu'on veut les élever pour basse ou haute tige. Il est nécessaire de couper ou pincer le pivot pour les empêcher de s'emporter en bois, ce qui les rend difficiles à diriger; cependant un arbre ne peut jamais être trop vigoureux quand il est conduit par un homme qui entend son état et sait dompter un excès de végétation en répartissant également la sève.

Les abricotiers se greffent en écusson par le procédé des greffes n° 1, 2, 3, 74, 108. Dans tout terrain on greffe sur pruniers, damas noir, Saint-Julien, cerisette, provenant de noyaux et non de rejetons, car ces derniers sont toujours faibles et par conséquent sujets à la gomme. Si on les forme en espaliers, on les plante à l'exposition du levant dans les terres convenables et à celle du midi dans les sols froids et humides. Quelquefois on élève l'abricotier sur une tige de cinq ou six pieds, afin de le placer contre un mur entre des pêchers palissés au-dessous de ses branches. Dans tous les cas, on le taille et conduit comme nous l'avons dit, page 224. Dans les pays où il ne réussit pas facilement, soit à cause du froid, comme en Russie, soit à cause d'un excès de chaleur, comme dans quelques provinces de l'Espagne et de l'Italie, on le formera en espalier à châssis selon les procédés que nous avons enseignés page 203.

L'abricotier est sujet aux mêmes maladies que le pêcher, en en exceptant la cloque; on n'a pas d'autres remèdes à leur opposer. Quand ses fleurs sont surprises

par la gelée, on essaie de les rétablir par les procédés indiqués à l'article *Maladies des vegétaux*. Elles y sont beaucoup plus sensibles lorsque l'arbre croît dans un sol argileux et humide.

PRUNIER. (*Prunus*) ♄. Les pruniers, dont les plus gros n'atteignent qu'une grandeur moyenne, produisent des fruits que la culture a beaucoup améliorés. Les prunes se mangent crues, cuites, en pruneaux, etc. : sèches, elles ne sont jamais malfaisantes, mais dans le moment de leur maturité on croit que quelques-unes sont fébriles. Le bois du prunier est dur, agréablement veiné de rouge, et sert en menuiserie et en ébénisterie. On en cultive plusieurs espèces et un grand nombre de variétés.

Nota. Les meilleurs ou les plus beaux fruits sont marqués d'un astérisque *.

I. Prunier épineux ou prunellier, *épine noire* (*prunus spinosa*; L.). Indigène. Arbrisseau qui ne s'élève pas à plus de sept ou huit pieds, et que ses épines acérées rendent propre à faire des haies impénétrables. Ses fruits petits et très-acerbes sont recherchés par le peuple dans quelques parties de la France pour composer une boisson assez agréable. Leur suc cuit et épaissi à la consistance de sirop est connu dans la droguerie sous le nom d'*acacia d'Allemagne*.

1. Prunellier a gros fruits. Il diffère du précédent par des dimensions plus grandes dans son développement, et par la grosseur de son fruit, nommé *plosse* dans le midi, un peu moins acerbe que le précédent, et servant aux mêmes usages. Il en existe une autre variété à fleurs doubles que nous décrirons dans le jardin d'ornement.

II. Prunier de myrobolan. (*Prunus myrobolana, aut cerasifera*; Willd.). De l'Amérique septentrionale. On le cultive plus pour l'agrément que pour l'utilité. Son fruit, d'une saveur assez agréable, de la grosseur d'une cerise et d'un rouge fort joli, est turbiné.

1. MYROBOLAN VIOLET. L'arbre diffère du précédent par ses feuilles un peu plus petites. Son fruit, de même forme, est plus couvert de poussière glauque; il est d'une très-jolie couleur violette, et d'un goût assez acide. C'est un hybride de l'abricot noir ou du pape et du myrobolan ordinaire. Nous l'avons obtenu de semis, et il a fructifié pour la première fois en 1825.

III. PRUNIER A FRUIT SPHÉRIQUE. (*Prunus sphærocarpa;* MICH.). De la nouvelle Angleterre. Fruit petit, à pédoncule court et velu, d'un rouge pourpre, acerbe, de très-médiocre qualité.

IV. PRUNIER D'AUTOMNE DU CANADA. (*Prunus hiemalis;* MICH.). Fruit presque noir, acerbe, de médiocre qualité, petit.

V. PRUNIER CHICASAU. (*Prunus chicasa;* MICH.). Originaire des Indes, d'où il a été apporté dans la Caroline. Fruit jaune, petit, mûr en été, de médiocre qualité, quoique recherché par les Américains qui lui donnent le nom de *chicasaw*. Nous en possédons une variété à *fruit rouge*.

VI. PRUNIER CULTIVÉ. (*Prunus domestica;* L.). Indigène. C'est de celui-ci que sont provenues les nombreuses variétés que nous allons énumérer.

1.* PRUNE DE CATALOGNE, de *Saint-Barnabé, jaune-hâtive;* au commencement de juillet; fruit petit, allongé, jaune, quelquefois bon, plus souvent assez médiocre, surtout dans les terrains humides. Arbre de moyenne grandeur, productif, que l'on met en espalier au midi pour hâter encore la maturité. On le cultive en pots pour forcer dans les serres chaudes.

2.* PRÉCOCE DE TOURS, *noire hâtive;* au quinze juillet; fruit petit, ovale, de peu de saveur. Arbre moyen.

3.* ROYALE HATIVE; au commencement de juillet; fruit assez gros, violet, bon, ayant à peu près la saveur de la reine-claude violette. Arbre moyen.

4.* BIFÈRE, *bonne de deux fois l'an;* au quinze juillet et

une seconde fois au quinze septembre ; fruit long, d'un jaune fauve, très-bon. Arbre vigoureux, moyen. Les fruits d'automne sont plus petits, plus longs, à pédoncule long.

5. * PRUNE MONSIEUR ; à la fin de juillet ; fruit gros, rond, d'un beau violet, assez fondant, mais peu relevé. Arbre productif et vigoureux, reproduisant souvent son espèce de semence.

6.* MONSIEUR HATIF ; au quinze juillet ; fruit semblable au précédent, mais d'une couleur plus foncée. Arbre vigoureux et productif.

7.* PRUNE-PÊCHE ; à la fin de juillet ; fruit très-gros, superbe, le plus beau du genre, un peu parfumé, fondant, assez bon. Arbre très-vigoureux, peu productif.

8.* ROYALE DE TOURS ; à la fin de juillet ; fruit gros, arrondi, violet d'un côté et rouge clair de l'autre, beau et très-bon. Arbre grand et productif.

9. DIAPRÉE VIOLETTE ; au commencement d'août ; fruit d'une grosseur moyenne, long, ferme, très-bon, mais trop souvent véreux. Arbre très-vigoureux et très-productif.

10.* DAMAS MUSQUÉ ; au quinze août ; fruit petit, d'un violet foncé, ferme, assez bon. Arbre moyen, originaire, dit-on, des environs de Damas en Syrie ; il est peu productif ; comme tous les damas, il multiplie sa variété par la semence.

11. DAMAS VIOLET ; à la fin d'août ; fruit moyen, allongé, violet, ferme, sucré, mais un peu acide. Arbre moyen, assez vigoureux.

12. DAMAS DRONET ; à la fin d'août ; fruit petit, d'un vert jaunâtre, à chair verte et sucrée, très-bon ; arbre moyen, assez vigoureux.

13. DAMAS NOIR TARDIF ; à la fin d'août ; fruit petit, arrondi, élargi à la base, d'un violet foncé, à chair verdâtre et assez bonne, quoique un peu acide. Arbre moyen, vigoureux.

14. DAMAS ROUGE ; à la fin d'août ; fruit petit, rond, à chair d'un blanc verdâtre, ferme, sucrée, parfumée. Arbre de moyenne grandeur, assez vigoureux.

15. DAMAS D'ITALIE ; il ressemble beaucoup au précédent, et n'en diffère que par son bois gris tacheté de blanc. Il mûrit à la même époque.

16. PRUNIER DAMAS A PETIT FRUIT BLANC; à la fin de septembre; fruit petit, de médiocre qualité. Arbre assez délicat.

17. DAMAS A GROS FRUIT BLANC; à la fin de septembre; fruit semblable au précédent, mais plus gros et de meilleure qualité. Arbre plus vigoureux.

18. * DAMAS MAUGEROU; en septembre; fruit moyen, noir, rond comme tous les damas, à chair d'un blanc verdâtre, sucrée, fondante et assez bonne. Arbre assez vigoureux.

19. PERDRIGON VIOLET; à la fin d'août; fruit de grosseur médiocre, allongé, sucré, parfumé, excellent. Arbre moyen, assez vigoureux.

20. PERDRIGON NORMAND; au milieu d'août; fruit gros, un peu allongé, renflé du côté de la queue, à chair ferme, fine, délicate. Arbre grand et vigoureux.

21. * REINE-CLAUDE, *abricot vert, verte-bonne;* en août; fruit gros, rond, vert, quelquefois piqueté de violet ou lavé de rouge; c'est la plus estimée et la meilleure de toutes les prunes. Arbre vigoureux produisant des fruits meilleurs en plein-vent et plus gros en espalier. Cette prune a le défaut de se fendre et de tomber quand il vient des pluies à l'époque de sa maturité. Elle se reproduit souvent de semences.

22. REINE-CLAUDE SEMI-DOUBLE; fruit absolument semblable au précédent. Arbre à fleurs très-grandes, semi-doubles.

23. * REINE-CLAUDE DAUPHINE; *verte bonne, abricot vert;* d'août en octobre; fruit gros, rond, un peu aplati par les deux bouts, d'un vert jaunâtre, rougissant un peu du côté du soleil; chair d'un vert jaunâtre, très-fine, délicate, fondante, parfumée, excellente. On en fait de très-bons pruneaux. Arbre grand et productif.

24. BETTERAVE; d'août en septembre; fruit très-gros, rond, d'un jaune pâle, à eau très-abondante, mais peu agréable. Arbre grand et très-vigoureux.

25. * REINE-CLAUDE VIOLETTE; en août; fruit semblable au précédent; mais violet; il est un peu moins sucré et moins parfumé, la chair est plus ferme, la peau plus coriace, mais néanmoins il est excellent. Sa durée se prolonge quelquefois jusqu'en octobre. Il n'a pas l'inconvénient de se fendre quand il survient des pluies.

26. * Prune petite mirabelle ; au quinze août ; fruit petit, ovale, arrondi, jaune, ferme, sucré et bon ; excellent pour les compotes et confitures. Arbre petit, à feuilles petites, touffu, très-productif.

27. * Grosse mirabelle, *drap d'or;* au quinze août ; fruit plus gros, plus arrondi, jaune, piqueté de rouge, fondant, sucré, excellent. Arbre très-touffu, poussant un grand nombre de brindilles confuses qu'il faut supprimer.

28. Impériale violette, *prune-œuf;* à la fin d'août ; fruit très-gros, ovale comme un œuf, violet-clair, assez bon, mais souvent véreux, surtout dans les terres froides et humides. Arbre grand et vigoureux.

29. Impériale a petit fruit violet ; le fruit ne diffère du précédent que par son peu de grosseur. Il a une sous-variété à feuilles et à fruits panachés, plus curieuse que bonne.

30. Impériale blanche ; à la fin d'août ; fruit plus gros que le précédent et de même forme ; peau coriace et chair blanche, adhérente au noyau ; de médiocre qualité. Arbre vigoureux.

31. Jacinthe ; à la fin d'août ; fruit gros, allongé, renflé du côté de la queue, un peu cordiforme, d'un violet clair, à peau épaisse et dure ; chair jaune, ferme, moins sèche que la précédente, un peu acide. Arbre vigoureux.

32. Impératrice blanche ; à la fin d'août ; fruit de moyenne grosseur, oblong, jaune pâle, ferme, sucré, très-bon. Arbre vigoureux.

33. Impératrice violette ; en août ; fruit un peu plus gros que le précédent, plus renflé à sa base, à chair blanche, abondante, d'une saveur fade. Arbre très-vigoureux et grand.

34. De Chypre ; à la fin d'août ; fruit très-gros, ovale-arrondi, violet clair, ferme, sucré, très-bon. Arbre de moyenne grandeur, assez vigoureux.

35. * De Jérusalem, *œil de bœuf;* en septembre ; fruit très-gros, allongé, un peu mamelonné au sommet, d'un violet bleuâtre ou rougeâtre, selon qu'on le voit au soleil ou à l'ombre ; chair jaunâtre, de qualité médiocre, bonne en pruneau. Arbre de moyenne grandeur, vigoureux.

36. Petite reine-claude ; en septembre ; fruit rond, de grosseur médiocre, d'un blanc verdâtre, à chair fondante,

sucrée, mais inférieure en qualité à la grosse espèce. L'arbre reproduit presque toujours sa variété de semence.

37. PRUNE ABRICOTÉE BLANCHE ; au commencement de septembre ; fruit gros, un peu allongé, d'un blanc jaunâtre d'un côté, rouge de l'autre, à chair quittant le noyau, ferme, parfumée, excellente. Arbre de moyenne grandeur, reproduisant, comme la suivante, sa variété de semence.

38. ABRICOTÉE ROUGE ; au milieu de septembre ; fruit ne différant du précédent que par la couleur. Arbre moyen, vigoureux.

39. PRUNE-ABRICOT ; en septembre ; fruit très-gros, d'un blanc jaunâtre, assez médiocre. Arbre moyen, vigoureux et productif. Les habitans de Villecrenne, près de Brunoy, cultivent beaucoup cette variété pour fournir les marchés de Paris. Elle reproduit sa variété de semence.

40. DAMAS D'ESPAGNE ; au commencement de septembre ; fruit ovale, violet, taché de rouge du côté du soleil, d'une grosseur médiocre, à chair parfumée, sucrée, quittant le noyau. Arbre moyen, assez vigoureux, reproduisant sa variété de semence.

41.* DAMAS DE SEPTEMBRE ; en septembre ; fruit petit, un peu allongé, d'un violet foncé, parfumé, assez agréable. Arbre moyen, un peu délicat, reproduisant sa variété de semence.

42.* DE MONSIEUR TARDIF, *prune altesse ;* depuis septembre jusqu'en novembre ; fruit de grosseur moyenne, rond, violet, sucré, bon. Arbre moyen, très-productif.

43. SURPASSE MONSIEUR ; en septembre ; fruit plus gros que le précédent, d'un violet noirâtre, rond ; chair jaune presque comme celle de l'abricot-pêche, un peu acerbe. Arbre très-vigoureux. Nous l'avons de semence, et il nous a donné fruit en 1819. C'est un hybride de monsieur et de Jérusalem.

44. PERDRIGON BLANC ; au commencement de septembre ; fruit petit, allongé, blanc, fondant, parfumé, excellent ; l'arbre reproduit sa variété de noyau ; il est plus hâtif en espalier, plus productif en contre-espalier, et ses fruits sont meilleurs en plein-vent, mais on ne peut plus l'y élever au-dessus du 48e degré de latitude.

45. PERDRIGON ROUGE ; en septembre ; fruit semblable au précédent, mais un peu plus gros, d'un beau rouge violâtre,

fondant, parfumé, très-bon. Arbre de moyenne grandeur, assez productif.

46. PRUNE DATTE; en septembre; fruit de moyenne grosseur, un peu allongé, vert; chair jaune, molle et fade.

47. SANS-NOYAU; en septembre; fruit petit, peu parfumé, de qualité très-médiocre, mais curieux. Arbre vigoureux, peu élevé, reproduisant sa variété par son amande.

48.* BRIGNOLE; en septembre; fruit un peu allongé, de grosseur médiocre, d'un jaune pâle, rougissant du côté du soleil, à chair jaune et sucrée. On en fait les pruneaux de *Brignole*.

49. DIAPRÉE ROUGE; au commencement de septembre; fruit de grosseur moyenne, allongé, d'un rouge cerise du côté du soleil, ferme, sucré et parfumé. Arbre assez élevé, vigoureux, très-productif.

50. DE PAPPACONI; en septembre; fruit plus gros que la dame-aubert, d'un jaune superbe. Nous devons cette variété à son altesse royale madame la duchesse de Berri, qui a eu la bonté de nous la faire venir des jardins royaux de Naples.

51. DAME-AUBERT, *prune-figue;* en septembre; fruit d'une grosseur énorme, allongé, violet, d'une saveur très-médiocre. Arbre très-grand, vigoureux, peu productif.

52. DAME-AUBERT A FRUIT JAUNE; fruit encore plus gros, de même qualité, mais à chair un peu plus ferme. Arbre de même nature.

53. ILE-VERTE; au commencement de septembre; fruit allongé, pointu aux deux bouts, un peu arqué, d'un vert de feuille, d'une saveur agréable, bon en confiture. Arbre vigoureux, peu productif.

54.* SAINTE-CATHERINE; en septembre et octobre; fruit de grosseur moyenne, allongé, jaune, sucré, le meilleur que l'on puisse employer dans les environs de Paris pour faire des pruneaux. Arbre très-élevé, très-productif.

55. QUETSCHE; en septembre; fruit très-long, renflé au milieu, d'une grosseur moyenne, d'un violet roussâtre, à chair médiocre, très-bon en pruneau. Arbre reproduisant sa variété de noyau.

56. QUETSCHE A FRUIT RACCOURCI; de septembre en octobre;

fruit moins allongé, d'un violet foncé, de même qualité que le précédent. Arbre de même nature.

57.* Prune diaprée blanche, au commencement de septembre; fruit petit, allongé, d'un vert pâle, à chair jaune, parfumée, très-délicate; le fruit est meilleur en espalier qu'en plein-vent. Arbre délicat.

58. De Briançon; en août; fruit tenant de la prune et de l'abricot, médiocre, cultivé parce qu'on en fait l'huile de marmotte. Arbre de moyenne grandeur, très-productif, reproduisant sa variété de semence.

59. Petite bricette; en octobre; fruit de médiocre grosseur, allongé, jaune, sucré. Arbre délicat, peu élevé.

60.* Saint-Martin; en octobre et novembre; fruit moyen, rond, violet, à chair ferme; eau assez abondante, mais un peu acidulée; devenant meilleur lorsqu'il a essuyé une gelée blanche. Son mérite consiste à donner ses fruits à une époque où il n'y a plus de prunes. Arbre vigoureux, assez élevé.

61. Rouge et blanche; variété obtenue en Amérique; fruit très-sucré. Arbre de moyenne grandeur, assez vigoureux.

62. Cerisette blanche; en juillet; fruit petit, allongé; assez bon. Arbre cultivé pour greffer les variétés de pruniers et d'abricotiers; il reproduit, comme le suivant, sa variété de semence.

63. Cerisette rouge; fruit un peu plus gros, rouge, du reste semblable au précédent. On le cultive pour servir de sujet aux abricotiers et pruniers.

64. Gros Saint-Julien; en septembre; fruit d'un violet foncé, petit, très-médiocre. On le cultive pour greffer le pêcher et les petits abricotiers précoces.

65. Petit Saint-Julien; en septembre, fruit semblable au précédent, mais plus petit; on se sert de l'arbre pour greffer les pêchers précoces, peu vigoureux, et les abricotiers qui sont dans le même cas.

66. Gros damas noir; fin d'août; fruit petit, de médiocre qualité. Arbre servant à greffer l'abricotier, le pêcher, et les pruniers les plus délicats.

67. Petit damas noir; fin d'août; fruit très-petit, acerbe. On ne le cultive que comme sujet pour recevoir la greffe des

pêchers, abricotiers et pruniers que l'on veut élever en quenouille ou en espaliers.

Culture. Les pruniers sont des arbres à racines traçantes, qui, par conséquent, ne demandent pas une terre bien profonde, mais franche, légère, calcaire et fraîche sans être humide ; cependant ils réussissent assez bien dans toutes, pourvu qu'elles ne soient pas trop sablonneuses, ou marécageuses, ou sèches. Dans le midi de la France on leur donne l'exposition du nord, mais au-dessus du 46e degré de latitude il leur faut celle du levant ou du couchant, et quelquefois même, pour des variétés délicates, celle du midi. Nous observerons que la qualité du fruit dépend beaucoup de la qualité du terrain dans lequel on les plante, et de leur exposition plus ou moins favorable.

On multiplie les pruniers par leurs semences, par rejetons, par la greffe en écusson, nos 1, 2, 3, 108, et en fente, nos 5, 8, 18.

Pour semer, on fait stratifier les noyaux et on les plante et cultive, soit en place, soit en pépinière, comme l'amandier et le pêcher. On sème ordinairement pour greffer leurs propres variétés ou celles du pêcher et de l'abricotier, les gros et petits Saint-Julien, les gros et petits damas noirs, et la cerisette.

Les rejetons ont le mérite d'être beaucoup plus tôt venus ; mais aussi ils ont l'inconvénient de fournir des arbres plus petits, plus sujets à la gomme, et d'être plus difficiles à débarrasser des sujets nombreux que leurs racines poussent abondamment et de toutes parts. On ne s'en sert guère que pour former des espaliers, des quenouilles et des pyramides de petite dimension.

Soit que l'on greffe sur sujets provenus de noyaux ou de rejetons, il faut saisir avec précision le moment de la sève, parce qu'elle passe très-vite, malgré la précaution que l'on pourrait prendre de les arroser pour pro-

longer sa durée. On emploie de préférence la greffe en écusson sur les jeunes sujets; celle en fente convient très-bien, au printemps, pour ceux qui sont déjà d'une certaine grosseur. Du reste, on conduira les pruniers comme nous l'avons dit page 227. Ils sont assez sujets à la gomme.

CERISIER. (*Prunus cerasus;* L.) ♄, et MERISIER. (*Prunus avium;* L.) ♄. Le premier est, dit-on, originaire d'Afrique, d'où Lucullus l'a rapporté. Comme on le trouva dans les environs de *Cerasonte*, on lui donna le nom de *cerasus*. Le second croît naturellement dans les forêts de toute l'Europe; il a fourni deux variétés principales, le merisier et le bigarreautier; le premier paraît être le type du cerisier et du cerisier-griottier du nord. On connaît suffisamment le mérite du fruit de ces arbres sans qu'il soit besoin d'en parler ici; leur bois, surtout celui du merisier à fruit noir, prend une très-belle couleur rouge. Il est très-employé par les menuisiers et les tourneurs.

Nota. Les meilleures espèces sont marquées d'un astérisque *.

A. Merisiers; *fleurs en bouquets sessiles, se développant sur le bois de l'avant-dernière année. La plupart des variétés porte le nom de* guigne; *fruits arrondis ou en cœur; pulpe molle et fondante. Arbres à racines pivotantes.*

1. Merisier ou *cerisier sauvage;* fruit très-petit, noir ou rouge, très-sucré, un peu amer, fort bon. On en fait le *ratafia* et le *kirschen-waser.* Arbre très-grand, très-vigoureux, croissant naturellement dans toutes les forêts de l'Europe.

2. * Guignier a gros fruit noir; en juin, fruit gros, noirâtre, à peau fine et pulpe douce, agréable, d'un rouge foncé. Arbre très-grand, vigoureux, productif.

3. Guignier a petit fruit noir; il ne diffère du précédent que par le petit volume de son fruit, qui mûrit à la même époque. Arbre de même nature.

4. * GUIGNIER A GROS FRUIT BLANC ; à la mi-juin ; fruit blanc et rougeâtre du côté du soleil ; pulpe blanche, ferme, très-bonne. Arbre de moyenne grandeur, très-vigoureux et productif.

5. * GUIGNIER A FRUIT ROSE HATIF ; à la mi-juin ; fruit d'un rouge tendre, à pulpe très-aqueuse. Arbre élevé, assez vigoureux.

6. * GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR LUISANT ; à la fin de juin ; fruit à pulpe rouge, succulente, sucrée, excellente. Arbre à bourgeons jaunâtres et vigoureux.

7. * GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR ET COURT PÉDONCULE ; à la fin de juin ; fruit en tout semblable au précédent, mais à pédoncule plus court et à pulpe plus parfumée. C'est la meilleure de toutes les guignes.

8. GUIGNIER A FRUIT NOIR ET TRÈS-LONG PÉDONCULE ; fruit petit, turbiné, noir, à pédoncule de près de quatre pouces de longueur ; chair aqueuse, sucrée, colorée, d'un acide doux et agréable. Arbre élevé et robuste. Nous l'avons obtenu de semis, et il a fructifié pour la première fois en 1824.

9. * GUIGNIER A RAMEAUX PENDANS ; en juillet ; fruit noir, gros, luisant, à pédoncule allongé, à pulpe d'un rouge noirâtre, très-bonne. Arbre vigoureux et très-productif.

B. BIGARREAUTIERS ; *leurs fleurs semblables à celles des merisiers se développent de la même manière ; leurs fruits sont cordiformes, renflés, avec une rainure très-prononcée ; leur chair est ferme, presque dure. Arbres à racines pivotantes.*

10. BIGARREAUTIER A PETIT FRUIT NOIR ; en août ; fruit à pulpe dure, peu fondante, amère, de médiocre qualité. Arbre très-productif, fort vigoureux, et de grande élévation.

11. BIGARREAUTIER A PETIT FRUIT ROSE ; au commencement de juillet ; fruit à très-long pédoncule, à chair tendre, blanche, sucrée, médiocre. Arbre très-élevé, vigoureux. Nous l'avons obtenu de nos semis, et il a fructifié pour la première fois en 1824.

12. BIGARREAUTIER HATIF A PETIT FRUIT ROUGE ; au quinze juillet ; fruit de grosseur moyenne, d'un rouge clair, à pulpe parsemée de filamens blancs : il est souvent attaqué par les vers. Arbre moyen, vigoureux et productif.

13. * Bigarreautier a gros fruit rouge ; à la fin de juillet ; fruit gros, rouge, pulpe d'une couleur plus foncée que celle du précédent et meilleure. Arbre assez élevé, vigoureux.

14. * Bigarreautier a gros fruit blanc ; à la fin de juillet ; fruit semblable au précédent, mais d'un rouge clair du côté du soleil et blanchâtre de l'autre : pulpe moins ferme, mais plus sucrée. Arbre de moyenne grandeur, vigoureux et productif.

15. * Bigarreautier belle de Rocmont, *cœur de pigeon ;* au quinze juillet; fruit moins allongé et moins gros que le précédent, à peau luisante et marbrée. L'arbre a ses branches pendantes, il est vigoureux, de grandeur moyenne, et productif.

16 * Bigarreautier a fruit couleur de chair ; au quinze juillet ; fruit semblable au précédent, mais plus petit, à pulpe moins ferme, peu relevée. Arbre de moyenne grandeur, vigoureux.

17. * Bigarreautier gros coeuret ; en août ; fruit cordiforme, déprimé, court, luisant, d'abord rouge, puis presque noir. C'est le meilleur de tous les bigarreaux. Arbre élevé, très-vigoureux.

18. Bigarreautier tardif a feuilles de tabac, *cerisier des quatre à la livre ;* en août ; fruit le plus gros de tous, quoique bien loin de mériter son nom. Pulpe très-ferme, d'une qualité médiocre. Cet arbre est remarquable par l'ampleur de ses feuilles ; ses fruits nous ont toujours paru avortés, parce qu'on le greffe sur des sujets qui ne peuvent pas lui fournir assez de sève ; peut-être aussi que notre climat est trop chaud, car nous l'avons reçu de Russie.

19. Bigarreautier a fruit jaune ; à la fin de juillet ; fruit petit, à pulpe ferme, peu parfumée, assez bonne. Arbre élevé, vigoureux.

20. Bigarreautier de Naples ; à la fin de juillet ; fruit très-gros, turbiné, d'un jaune citron, à pulpe un peu dure, douce, assez bonne. Arbre moyen, vigoureux. Nous avons vu cette variété dans les environs de Lyon.

C. Cerisiers ; *fleurs en bouquets légèrement pédonculés, souvent accompagnés d'une feuille, sortant ordinairement du bois de l'année précédente ; fruits ronds, plus ou moins acides, à pulpe tendre et aqueuse. Arbres à racines traçantes.*

21. * Cerise de Hollande ou *d'Angleterre ;* au commencement de juin ; fruit gros, noir, à pulpe aqueuse, d'une saveur très-agréable. Arbre très-élevé, vigoureux, un des plus fertiles du genre. Il se greffe et se cultive comme le suivant.

22. Cerisier coulard de Hollande ; fruit semblable au précédent, un peu moins gros, d'une qualité inférieure, mais plus tardif. Arbre moyen, se chargeant beaucoup de fleurs et produisant peu.

23. Cerisier de Hollande a feuilles de saule ou *de balsamine ;* au commencement de juin ; fruit gros, noir, à pulpe aqueuse, agréable. Arbre de moyenne grandeur, peu vigoureux. Il se greffe sur Sainte-Lucie.

24. Royal hatif ; à la fin de mai ; fruit gros, comprimé au sommet et à la base, à pulpe douce, très-bonne. Son pédoncule vert et court est souvent accompagné d'une foliole. Arbre très-productif et de moyenne grandeur ; il se greffe sur Sainte-Lucie et se plante en espalier pour obtenir du fruit plus gros et plus précoce.

25. Cerisier a trochets ou *à bouquets ;* en juin ; fruits à pulpe délicate, mais acide, réunis plusieurs sur un pédoncule commun, quelquefois jusqu'au nombre de sept. Arbre de moyenne grandeur, délicat.

26. Cerisier a fleur semi-double ; fleur de quinze à vingt pétales, nouant très-rarement ; fruit de grosseur moyenne, d'un rouge clair et vif, peu charnu, fort acide. Arbre peu élevé, délicat et grêle, plus cultivé pour l'ornement que pour l'utilité.

27. Cerise-guigne ; à la fin de juin ; fruit rouge, turbiné, à pulpe très-délicate. Arbre de moyenne grandeur, vigoureux, que l'on greffe sur Sainte-Lucie pour le cultiver en espalier ou en quenouille.

28. * Cerisier de Prusse ; à la fin de juin ; fruit turbiné,

gros, d'une couleur foncée, très-bon. Arbre moyen, très-productif; il se greffe et cultive comme le précédent.

29. * Cerisier a courte queue de Montmorency; au commencement d'août; fruit moyen, réuni en bouquets, rond, comprimé, à pulpe aqueuse, acidulée. Arbre très-productif, de moyenne grandeur, assez vigoureux.

30. * Cerisier de Montmorency a gros fruits; en juillet; fruit gros, comprimé au sommet et à la base, d'un rouge vif, à pulpe d'un blanc jaunâtre, légèrement acide, excellente. Arbre peu productif, ce qui a fait négliger sa culture par les habitans de Montmorency.

31. * Cerisier gros gobet; en juillet; fruit semblable au précédent, mais moins gros, à rainure plus profonde et pédoncule moins long, excellent. Arbre vigoureux, peu élevé, peu productif.

32. * Cerisier de Villènes a fruit ambré; en juin; fruit petit, d'un rose jaunâtre, à pulpe blanche très-douce et très-sucrée; on le défend difficilement des oiseaux. Arbre vigoureux, produisant une immense quantité de fleurs et très-peu de fruits.

33. * Cerisier de Villènes a fruit rouge pale; en juin; fruit semblable au précédent, moins parfumé. Arbre très-vigoureux, mais peu productif.

34. Nain précoce; fin d'avril et commencement de mai; fruit petit; d'un rouge pâle, de médiocre qualité, précieux par sa précocité. Arbrisseau à rameaux minces et grêles, qu'on greffe sur Sainte-Lucie, seul sujet sur lequel il puisse venir. Il est propre à forcer soit en pot, soit en serre.

35. * Cerisier royal tardif, *cerise anglaise tardive;* en juillet; fruit gros, d'une couleur très-foncée, excellent. L'arbre est très-productif et se greffe sur Sainte-Lucie pour espalier que l'on place au nord, afin de retarder encore la maturité.

36. * Cerisier royal tardif a fruit noir; en juillet, fruit semblable au précédent, mais devenant presque noir en mûrissant. Excellent arbre que l'on cultive comme le précédent.

37. * Cerisier de la Palembre, *doucette, belle de Choisy;*

en juillet; fruit moyen, d'un beau rouge, à long pédoncule, excellent. Arbre peu productif.

38. * Cerisier de Varenne; en août; fruit gros, comprimé à son sommet et à sa base, d'un rouge vif, à long pédoncule, excellent. Arbre élevé, très-vigoureux.

39. * Cerisier de la Madeleine; à la fin de juillet; fruit gros, d'un rouge vif, à pulpe molle, d'un acide doux et agréable. Cette espèce se cultive particulièrement aux environs de Sceaux et de Fontenay-aux-Roses. L'arbre est grand, vigoureux et très-productif.

40. * Cerisier a gros fruit blanc; en juillet; fruit très-sucré, à pulpe aqueuse, parfumée, très-bonne, difficile à défendre des oiseaux. Arbre très-élevé, vigoureux, productif.

41. Cerise blanche a petit fruit; elle ne diffère de la précédente que par sa grosseur. L'arbre est plus petit, aussi productif.

42. * Cerisier *Cherry-Duck;* en août; fruit gros, un peu comprimé au sommet et à la base, d'un rouge vif, à pulpe blanche, sucrée, excellente: c'est une des plus belles et des meilleures cerises. Arbre grand, vigoureux, assez productif.

43. Cerisier tardif, ou *de la Toussaint;* il est en fleur depuis mai jusqu'en novembre; fruits petits, acides, rouges, de qualité très-médiocre, naissant dans les aiselles des feuilles. Arbre à rameaux pendans, longs et fluets. Willdenow le regarde comme une espèce, et l'a nommé *prunus semperflorens;* M. Desfontaines a adopté cette opinion, et l'a porté dans le catalogue du Jardin des Plantes sous le même nom avec la synonymie de *Prunus serotina,* Roth. cat.

44 * Cerisier tardif a gros fruits; il ne diffère du précédent que par l'abondance de ses fruits plus gros et moins acides. Arbre plus élevé, que nous avons obtenu de semis et qui a fructifié pour la première fois en 1820.

D. Cerisiers du Nord ou *griottiers; fleurs se développant de la même manière que dans les précédens; fruit ovale-arrondi, à pulpe liquide, noirâtre, plus ou moins acide; arbres à racines traçantes.*

45. Griottier a fruit aigre; en septembre et octobre; fruit petit, rond, à pulpe molle, aqueuse, acide, de très-médiocre qualité. Arbre moyen, peu vigoureux.

46. Griottier ordinaire du Nord; en septembre et octobre; fruit moyen, noir comme tous ceux de cette division, à chair molle et acidulée. Arbre très-vigoureux. On le greffe sur Sainte-Lucie, et on le place au nord, pour empêcher les chaleurs de dessécher son fruit. Nous en avons eu quelquefois jusqu'au quinze novembre sur un de nos espaliers qui a plus de trente pieds de hauteur.

47. De Sibérie a gros fruit et a rameaux pendans; en août et septembre; fruit petit, ovale, de médiocre qualité. Arbre petit, mais très-joli par sa forme, ce qui peut le faire employer pour l'ornement.

48. De Sibérie a fruit rond; en août; fruit plus petit que le précédent, aussi mauvais. Arbrisseau qui ne s'élève qu'à quelques pieds, et que l'on cultive aussi pour l'agrément.

49. Griottier commun; en juillet; fruit petit, très-acide, médiocre. Arbre fort et vigoureux, très-peu productif.

50. * Griottier d'Allemagne; au quinze juillet; fruit à pulpe rouge et très-aqueuse, amère, de moyenne grosseur, médiocre en qualité. Arbre de moyenne grandeur, à rameaux très-multipliés, peu productif.

51. * Griottier de Portugal; en août; fruit à pulpe ferme, un peu moins acide que dans les autres. Arbre assez vigoureux, à rameaux ramassés, peu productif.

Culture. Les cerisiers réussissent assez bien dans toutes les terres, mais il faut qu'elles soient profondes et sèches pour les merisiers et bigarreautiers; fraîches sans être humides pour les autres. Ils craignent les terres argileuses, froides, marécageuses ou tout-à-fait sablonneuses; et acquièrent un grand développement dans

celles calcaires et granitiques. C'est surtout dans les pays entrecoupés de collines et de montagnes que les cerisiers prennent un accroissement quelquefois prodigieux.

On les multiplie de semences, de rejetons, et par la greffe. Le premier moyen fournit des arbres plus vigoureux, plus grands, et moins sujets à la gomme; le second fournit des individus plus petits, surtout si on greffe sur griottier; enfin, si l'on veut des arbres tout-à-fait nains pour quenouilles, espaliers, pyramides, on choisit le mahaleb pour sujet. Pour greffer, on emploie les écussons n°s 1, 2, 74, et plus souvent celui à œil dormant, n° 3. Si le sujet a déjà une certaine force, on peut greffer en fente n°s 5 et 8, ou bien on rabat les branches jusque sur la tige, et l'on écussonne les nouveaux jets qu'elle produit.

Pour semer, on fait stratifier des noyaux de merisier sauvage, de griottier et de mahaleb. Au printemps, en terre bien meuble et fumée dès l'automne précédent, on les sème en rayons espacés de quinze à dix-huit pouces, si ce sont des mahalebs; de deux pieds à deux pieds et demi pour les autres. Quant aux noyaux, on ne les espace sur les rangs que de cinq ou six pouces, parce que souvent il en manque beaucoup. On les enterre d'un pouce ou un pouce et demi; et, si l'on veut hâter singulièrement leur végétation, on mêle un peu de terreau dans la terre dont on les recouvre. On sarcle exactement et l'on arrose au besoin, car les jeunes plants craignent beaucoup la sécheresse. Au printemps suivant on éclaircit et on replante où il en manque, en continuant à donner les soins ordinaires à une pépinière, mais arrosant toujours dans les sécheresses, surtout les semis de griottiers. Quant aux rejetons, on les détache en automne du pied ou des racines des vieux arbres; et, s'ils ont beaucoup de chevelu, on peut les greffer en fente dès le printemps suivant, et en écusson à la seconde

sève, si les premières greffes n'ont pas poussé. Du reste, on forme et conduit les cerisiers comme nous l'avons dit page 228.

Le MAHALEB, BOIS DE STE.-LUCIE (*prunus mahaleb*, L.) ♄, est un arbre de troisième grandeur, qui croît naturellement dans les haies et dans les bois du midi de la France. Son écorce est brune, piquetée de grisâtre quand elle est nouvelle. Son bois est dur, odorant; ses feuilles glabres, luisantes, subcordiformes, arrondies-ovales; il porte quatre à six fleurs en corymbe sur un pédoncule commun et foliacé. Fruit petit, noirâtre et mauvais. Nous mentionnons cette espèce, parce qu'elle sert de sujet pour greffer les variétés des autres cerisiers.

MICOCOULIER DE PROVENCE, ou *austral*. (*Celtis australis*; L.). ♄. Cet arbre à racines pivotantes s'élève à trente ou quarante pieds, fleurit en avril et en mai, et produit en automne un fruit ovale, charnu, de la grosseur d'une petite cerise et d'un pourpre noirâtre; sa chair est blanche et sa saveur agréable, mais un peu astringente, il est de très-médiocre qualité.

Le bois du micocoulier est noirâtre, dur, liant et très-élastique, ce qui permet de faire d'excellens cercles de cuves avec les jeunes branches. Le tronc prend un beau poli et s'emploie particulièrement à la facture des instrumens à vent; on l'estime encore pour les ouvrages de sculpture, parce qu'il n'est sujet ni à fendre, ni à se gercer.

Cet arbre réussit parfaitement dans les terres profondes, franches, grasses, humides et chaudes. Dans le nord il lui faut une exposition chaude. On le multiplie de semences que l'on sème en pots ou en terrines aussitôt leur maturité, ou que l'on met stratifier comme les autres noyaux. Les premières lèvent en un an ou deux, et les autres au printemps de la même année. Le plus sûr serait d'abriter les jeunes plants pendant les deux premiers hivers, en les mettant dans une orange-

rie; mais, à défaut de serre, on peut se contenter de les couvrir de grande litière. Lorsqu'ils ont dix-huit pouces ou deux pieds de haut, on les met en pépinière, en plate-bande à bonne exposition, et on les traite comme les autres arbres fruitiers. Dans la Provence, où le micocoulier austral est assez commun, on le fait servir de sujet pour greffer d'autres espèces, et pour opérer on se sert des mêmes méthodes que pour le poirier.

CORNOUILLER MALE, CORNIER. (*Cornus mascula;* L.). ♄. Indigène. Petit arbre de douze à quinze pieds, fleurissant en février et produisant un fruit de la grosseur et de la forme d'une olive, mais à pulpe transparente, aqueuse et d'un joli rose cerise dans l'espèce ordinaire. Ce fruit nommé *cornouille, corniole* ou *corne,* est d'une saveur douce, un peu aigrelette, assez agréable quand il est parfaitement mûr; on en fait d'excellentes confitures. Le bois du cornouiller est extrêmement dur et assez pliant; on s'en sert pour faire des échalas, des cerceaux, etc. On cultive plusieurs espèces et variétés à fruits comestibles.

1° CORNOUILLER SAUVAGE; fruit petit, rouge, un peu acerbe.

2° CORNOUILLER FRANC, AOURNIER; fruit plus gros, plus doux, rouge.

3° CORNOUILLER A FRUIT JAUNE; il ne diffère du précédent que par la couleur du fruit.

4° CORNOUILLER BLANC (*cornus alba;* L.); de l'Amérique septentrionale; fruit plus petit, plus précoce, blanc, d'une saveur plus douce.

CULTURE. Cet arbre est très-robuste, ne craint nullement l'intempérie des saisons, et vient bien dans tous les terrains et à toute exposition, même ombragée; mais sa croissance est extrêmement lente, et il ne s'élève guère que de dix pieds dans l'espace de quinze années. On le multiplie de noyaux que l'on met stratifier et que l'on conduit ensuite comme les autres arbres; de rejetons

que l'on détache du pied en automne ou au printemps, de marcottes par strangulation, et ses variétés par les greffes en fente et en écusson, nos 3 et 5. Il se soumet aisément à la taille et à la tonte et peut prendre toutes les formes agréables.

CINQUIÈME DIVISION.

Fruits à pepins et à chair plus ou moins ferme.

COGNASSIER commun. (*Pyrus cydonia*; L. *Cydonia vulgaris*; Hort. Par.) ♄. De l'Europe méridionale. Arbre peu élevé, tortu, à écorce brune et à jeunes pousses cotonneuses. Il fleurit en avril et mai, et mûrit en automne; son fruit est gros, plus ou moins allongé, très-velu ou plutôt cotonneux dans sa jeunesse, parfumé, aromatique, acerbe et ne pouvant se manger que cuit. On en fait des liqueurs et une gelée fort agréable. On cultive cet arbre plus pour greffer les variétés de poirier que pour son fruit.

A. Cognassier de Portugal; *fleurs grandes; fruit à côtes, plus gros, moins graveleux et moins acerbe que le coing commun; arbre plus grand, plus vigoureux, moins tortu, mais craignant le froid.*

a. Cognassier d'Angers; semblable au précédent, mais plus gros, moins acerbe, qu'on pourrait peut-être manger cru, ayant le défaut de se fendre un peu.

B. Cognassier commun; *fleurs et fruits plus petits; ces derniers plus cotonneux, plus graveleux et acerbes que les précédens; arbre ne craignant pas le froid. Il a deux sous-variétés.*

a. Coing-poire; fruit allongé, moins mauvais que le suivant.

b. Coing-pomme; fruit arrondi, le plus mauvais de tous.

Culture. Les cognassiers ne sont pas difficiles sur la

qualité du sol, ni sur l'exposition, puisqu'ils viennent très-bien partout où l'on cultive le poirier, et même dans les lieux où celui-ci ne réussit pas. Cependant ils préfèrent les sols légers, calcaires et frais. L'exposition du levant et celle du couchant leur conviennent parfaitement, mais le cognassier de Portugal et celui de la Chine s'accommodent mieux de celle du midi.

On les multiplie de semences, de boutures, de rejetons et de marcottes; la facilité que l'on a de reproduire les variétés franches par le moyen des boutures fait qu'on les greffe rarement, si on en excepte pourtant les cognassiers de la Chine et de Portugal, que l'on greffe sur le cognassier commun pour en jouir plutôt et les avoir plus robustes. Les greffes en fente n°s 5, 8, 10, et celles en écusson n°s 1, 2, 3, 108, sont les plus usitées, soit qu'ils servent de sujets pour leurs propres variétés ou pour celles du poirier.

Pour les multiplier de semis, on prépare une terre convenable par de bons labours, et on l'ameublit le mieux possible; on y trace des sillons peu profonds, et on y jette les pepins que l'on recouvre d'un pouce et demi de terre ou de terreau. On arrache les mauvaises herbes à mesure qu'elles paraissent, et les graines lèvent au printemps suivant. Il ne reste plus qu'à leur donner les soins ordinaires, et à éclaircir le plant pour repiquer où il en manque. Par le moyen du semis on a des arbres plus vigoureux et moins sujets aux maladies; mais il est long, et c'est ce qui fait préférer la bouture. Au printemps, avant que la végétation ait commencé, on coupe des jeunes pousses de l'année précédente, et, s'il est possible, on leur laisse un petit talon de bois de deux ans. On les met en terre, mais en les plantant, et non en les piquant, ce qui déchire l'écorce et occasionne des chancres au collet des racines. On les place en rangs espacés de deux pieds, et à quinze ou dix-huit pouces les unes des autres sur les lignes. Elles reprennent promptement,

et quelquefois on peut les écussonner au mois de septembre suivant. Si l'été est sec, il faut les arroser. Pour multiplier de rejetons, on coupe rez-terre le tronc d'un vieux cognassier et on le butte, c'est-à-dire, que l'on amoncelle de la terre autour. Il ne tarde pas à en sortir une quantité de jeunes pousses qui prennent racine en croissant et sont ordinairement bonnes à lever l'année suivante, pour être mises en pépinière et greffées. La méthode la plus avantageuse et la plus usitée aux environs de Paris consiste à planter de jeunes pieds enracinés, à les couper rez-terre lorsqu'ils sont en état de donner des rejetons vigoureux, et à les butter pour faire prendre racine aux rejets. Cette marcotte se lève à l'automne pour se mettre en place et en pépinière. Quand un arbre est en place, on le cultive comme nous avons dit page 250.

Le Cognassier de la Chine (*cydonia sinensis*; Thouin, Ann.), est une espèce nouvelle dont les fleurs, qui paraissent en avril et mai, sont d'un très-beau rouge et répandent une odeur agréable. Il leur succède un fruit très-gros, ovale allongé, ventru, d'un vert jaunâtre, à pédoncule raide et court, à chair coriace, âpre, acerbe, mûrissant mal dans les années ordinaires, sous le climat de Paris; peut-être sa culture serait-elle avantageuse dans le midi. Il est possible que par le semis nous en obtenions par la suite une variété précoce qui mûrira plus aisément.

Nous regrettons que l'on ne se soit pas occupé jusqu'à présent des semis de cognassier, car nous sommes persuadés que, par des fécondations artificielles de poiriers, on viendrait à bout de créer de nouvelles variétés, qui, sans nuire à la beauté de ce fruit intéressant, en amélioreraient la qualité au point de le rendre mangeable.

POIRIER. (*Pyrus communis*; L.). ♄. Indigène. Arbre de quinze à cinquante pieds, selon la variété, à racines pivotantes, dont tout le monde connaît les fruits

et les divers usages auxquels on les emploie. Il fleurit en avril. Son bois est pesant, serré, dur, rougeâtre, prend un très-beau poli, et n'est pas sujet à être piqué par les insectes ; aussi est-il recherché par les menuisiers, ébénistes, luthiers, tourneurs, graveurs en bois ; mais ses qualités, toutes réunies dans le poirier sauvageon, disparaissent à mesure que le fruit se perfectionne. Cet arbre atteint quelquefois une grosseur énorme : Évelin parle d'un poirier d'Erfort, en Angleterre, dont le tronc avait six pieds de diamètre, et qui rendait annuellement sept muids de poiré. Nous en avons vu un entre Limeille et Valenton, près Brunoy, qui a produit une année plus de quarante mille poires ; il avait à peu près trois pieds de diamètre et quarante pieds de hauteur.

On cultive le poirier dès la plus haute antiquité, et il paraît que la variété la plus anciennement connue est le *rousselet*, du moins si on s'en rapporte à Pline. Le nombre de ces variétés s'est accru si prodigieusement, que les catalogues du temps de Louis XIV les portent à près de huit cents, ce qui donne plus de quinze cents noms français. Il faut croire qu'il y avait beaucoup de double emploi, car nous sommes loin d'en posséder autant aujourd'hui. Nous allons donner, par ordre de maturité, toutes celles qui méritent la culture.

NOTA. les bonnes variétés sont marquées d'un astérisque *.

A. FRUITS D'ÉTÉ.

En juin.

1. * POIRE AMIRÉ JOANNET, *petit Saint-Jean ;* petite, d'un jaune clair citronné ; chair tendre, assez agréable quand elle est à son point précis de maturité. Elle mûrit à la fin du mois. Arbre délicat, peu fertile, réussissant mieux sur cognassier que sur franc. En espalier ou contre-espalier, pour hâter sa maturité.

2. * PETIT MUSCAT, *sept en gueule ;* très-petite, n'ayant

guère que dix lignes de diamètre sur un pouce de hauteur ; peau fine, d'un vert jaunâtre, grise ou rougeâtre du côté du soleil ; chair demi-fondante, un peu pâteuse, quelquefois musquée. Elle mûrit à la fin du mois. Arbre très-vigoureux, donnant ses fruits en bouquets, réussissant très-bien en espalier au levant et en plein-vent.

3. POIRE POIRON, *petit sept en gueule ;* fruit de la grosseur d'une olive ; peau d'un jaune verdâtre ; chair demi-fondante, très-musquée, agréable. Il mûrit à la fin du mois ou au commencement de l'autre. Arbre très-grand, très-vigoureux, donnant ses fruits en bouquets. Plein-vent.

En juillet.

4. * MUSCAT ROBERT, *gros Saint-Jean musqué ;* petite, de vingt lignes de longueur, ovale, à peau d'un jaune verdâtre ; chair tendre, sucrée, parfumée. Elle mûrit vers le dix du mois. Arbre à rameaux jaunes.

5. * ORATE ou *aurate ;* deux fois grosse comme le petit muscat, de même forme, mais d'un jaune plus foncé à l'ombre, et plus rouge au soleil ; chair demi-fondante, un peu sèche et pierreuse, agréable et musquée dans les bons terrains. Elle mûrit dans les premiers jours du mois. Arbre vigoureux quand il est greffé sur franc.

6. * BOURDON MUSQUÉ, *orange d'été ;* petite, de dix-huit lignes de diamètre, arrondie, comprimée au sommet, d'un vert clair piqueté ; chair blanche, cassante, grossière, sucrée, musquée. Elle mûrit vers le quinze du mois. Arbre très-vigoureux ; plein-vent et quenouille.

7. * ROUSSELET HATIF, *poire de Chypre, perdreau ;* le plus petit des rousselets, n'ayant que vingt à vingt-quatre lignes de hauteur, conique, jaunâtre, et rouge tavelé de gris du côté du soleil ; chair jaunâtre, un peu cassante, graveleuse, sucrée et parfumée. Il mûrit vers la fin du mois. Arbre de moyenne grandeur, assez vigoureux ; plein-vent et quenouille.

8.* MADELEINE, *citron des carmes ;* fruit de deux pouces de diamètre, arrondi, d'un vert clair, à queue assez longue ; chair blanche, fondante, parfumée, mais mollissant promptement. Elle mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, se

mettant promptement à fruits, réussissant très-bien en buisson et en espalier.

9. * POIRE CUISSE - MADAME ; fruit de moyenne grosseur, allongé, vert, coloré de rouge brun du côté du soleil ; chair peu fondante, mais fine et légèrement musquée. Elle mûrit à la fin du mois. Arbre lent à se mettre à fruit, mais très-productif, vigoureux lorsqu'il est greffé sur franc pour le plein-vent, assez délicat sur cognassier. Il réussit très-bien en espalier au levant.

10. * GROS BLANQUET, *blanquet, roi Louis, poire d'argent;* fruit long de deux pouces, allongé, ventru, blanchâtre, un peu teinté de rouge clair au soleil ; chair blanche, cassante, peu fine, relevée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, acquérant quelquefois des dimensions considérables, lorsqu'il est greffé sur sauvageon ou sur franc.

11. * BELLISSIME D'ÉTÉ, *suprême;* fruit gros, long de trois pouces et plus, en forme de calebasse, d'un jaune pâle ; chair blanche, demi-fondante, parfumée et agréable dans les étés chauds, sans saveur si l'été est froid. Il mûrit du 15 de juillet au 15 août. Arbre très-vigoureux, mais peu productif.

12. * GROS HATIVEAU ; fruit turbiné, petit, ayant au plus vingt à vingt-deux lignes de longueur, jaune, d'un rouge foncé du côté du soleil ; chair peu délicate, légèrement musquée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, pour quenouille et plein-vent.

13. PETIT HATIVEAU ; fruit de mêmes forme et qualité que le précédent, mais plus petit, long de quinze lignes, et à peau jaune partout. Arbre de même nature que le précédent.

14. SAPIN ; fruit petit, turbiné, un peu allongé, comprimé à la base, d'un vert jaunâtre ; chair blanche, grossière, relevée, peu parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre assez vigoureux.

15. DE FAUCE ; fruit très-petit, arrondi, un peu turbiné, d'un vert jaunâtre, légèrement teint de roussâtre ; chair demi-fondante, sucrée, parfumée, un peu musquée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier, très-productif.

En août.

16. Poire d'ange; fruit petit, turbiné, bosselé vers la queue, d'un vert jaunâtre, à chair assez fine, demi-cassante, très-musquée. On la regarde comme une variété du salviati, inférieure en qualité. Arbre assez vigoureux.

17. * Petit blanquet, *poire en perle;* fruit petit, long de quinze à seize lignes, en forme de calebasse, à sommet arrondi et œil très-saillant, d'un blanc jaunâtre; chair demi-cassante, musquée, agréable. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux et très-productif.

18. * Blanquette a longue queue; plus grosse et plus allongée que la précédente, à peau blanchâtre et queue longue. Elle vient en bouquets; chair blanche, cassante, fine, sucrée et parfumée. Elle mûrit au commencement du mois. Arbre extrêmement vigoureux, réussissant très-bien dans les terres légères et profondes.

19. *Épargne, *beau présent, grosse cuisse-madame, Saint-Samson;* fruit assez gros, très-allongé, souvent haut de trois pouces, peu ventru, verdâtre, coloré du côté du soleil; chair fondante, parfumée, sucrée, et d'une saveur particulière très-agréable. Il mûrit dans la première quinzaine du mois et passe promptement. Arbre assez grand, très-vigoureux, d'une grande fertilité, mais se soumettant difficilement à la forme de la quenouille ou de la pyramide. Il réussit bien en espalier au couchant.

20. Ognonet, *ognolet, poire ognon, archiduc d'été, amiré roux;* fruit moyen, turbiné, comprimé au sommet, jaune, d'un rouge vif ou brun du côté du soleil; chair cassante, souvent pierreuse, ayant un léger goût de rose, relevé. Il mûrit au commencement du mois. L'arbre, pour être productif, demande à être greffé sur franc.

21. * Poire sans peau, *fleur de guignes;* fruit ordinairement de deux pouces et demi de haut, ventru, allongé, quelquefois bosselé et lavé de rouge du côté du soleil, très-variable; chair fondante, délicate, parfumée. Il mûrit dans le commencement du mois. Arbre assez vigoureux.

22. Fin-or d'été; fruit de moyenne grosseur, turbiné,

d'un vert jaunâtre piqueté de roux, d'un rouge foncé brillant du côté du soleil; chair fine, verdâtre, demi-fondante, légèrement acide. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre assez vigoureux.

23. * Poire salviati; fruit rond comme une pomme, de deux pouces de diamètre, à queue de dix-huit à vingt lignes de longueur, d'un jaune de cire, rouge du côté du soleil; chair fondante, sucrée, parfumée, excellente. Il mûrit du 15 au 31 du mois. L'arbre est très-vigoureux et productif, quand il est greffé sur franc.

24. * Orange musquée ou *d'été;* fruit moyen, de vingt lignes de diamètre, rond, à peau couverte de petits enfoncemens comme celle d'une orange, jaune, rougissant un peu du côté du soleil; chair cassante, musquée. Il mûrit vers le milieu du mois, mais il passe très-vite. Arbre assez vigoureux pour quenouille et plein-vent.

25. Parfum d'aout; fruit petit, turbiné, très-renflé du côté de l'œil, d'un jaune citron légèrement tacheté de fauve, rouge foncé, piqueté de jaune du côté du soleil; chair grossière, très-musquée. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre très-productif.

26. * Orange rouge; fruit en tout semblable au précédent, mais plus gros et d'un rouge vif du côté du soleil. Il mûrit à la même époque. Arbre très-vigoureux, pour quenouille et plein-vent.

27. Épine rose; fruit moyen, très-comprimé au sommet et à la base, ce qui lui donne de la ressemblance avec une pomme; son œil et sa queue sont enfoncés; sa peau verdâtre est tavelée de gris ou de fauve; chair demi-fondante, très-musquée, fort bonne. Il mûrit vers le 10 du mois. Arbre réussissant très-bien en plein-vent, et en espalier dans les terres fraîches.

28. Chair a dame; fruit ovale arrondi, long de deux pouces, d'un gris fauve ou jaunâtre, rougeâtre du côté du soleil, à queue courte et coudée; la chair est demi-cassante, relevée, assez agréable. Il mûrit au milieu du mois. Arbre peu vigoureux, qui réussit mieux sur franc que sur cognassier.

29. Robine, *royale d'été;* fruit petit, plus ou moins ar-

rondi, de seize à dix-huit lignes de haut, d'un vert pâle piqueté de brun; chair cassante, sucrée, très-musquée. Mûrit vers le milieu du mois. L'arbre est assez vigoureux.

30 * Poire belle de Bruxelles, *belle d'août;* fruit gros, très-allongé, renflé à sa base, jaune, coloré du côté du soleil; chair blanche, fondante, parfumée, très-bonne. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre délicat, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

31. * Rousselet de Reims, *petit rousselet;* fruit petit, haut de deux pouces, ovale obtus, aminci vers la queue, à peau, d'abord d'un vert foncé, puis devenant sur toute sa surface d'un rouge très-obscur et ponctué de gris; chair fine, fondante, musquée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre à rameaux grêles et bruns, réussissant très-bien dans les terres profondes.

32. Cassolette, *muscat vert, friolet, lèche-friand;* fruit assez petit, n'atteignant pas deux pouces de longueur, court, ovale-arrondi, à peau verte tirant sur le jaune, à peine teinté de rouge du côté du soleil; chair cassante, tendre, sucrée et musquée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, pour plein-vent.

33. Sanguinole; fruit petit, turbiné, presque rond, verdâtre, rugueux, un peu piqueté de rouge du côté du soleil; chair rouge ou marbrée de rouge. Il mûrit à la fin du mois. Arbre peu vigoureux.

34. Sanguine d'Italie, *sanguinole d'Italie;* fruit petit, allongé, grisâtre, à chair rouge et cassante, très-médiocre. Il mûrit à la fin du mois. Arbre très-vigoureux.

35. De Vallée; fruit de moyenne grosseur, turbiné, d'un jaune verdâtre, légèrement coloré du côté du soleil, à chair cassante, grossière, acerbe, très-médiocre. Il mûrit vers la fin du mois. L'arbre greffé sur franc est un des plus productifs, ce qui le fait beaucoup cultiver par les paysans des environs de Paris, pour porter ses fruits à la halle.

36. Angélique de Rome; fruit moyen, turbiné, d'un vert jaunâtre, peu coloré du côté du soleil, à chair cassante, parfumée. Il mûrit vers la fin du mois. Arbre très-vigoureux, grand, peu productif.

37. Grise bonne, *poire de forêt;* fruit petit, turbiné, de deux

pouces de longueur, d'un vert grisâtre, à chair fondante et sucrée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre très-productif, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

38. POIRE D'OEUF; fruit ovale allongé, un peu aminci vers la queue, de la grosseur d'un petit œuf de poule, vert pointillé, rougissant à peine du côté du soleil; chair fine, fondante, d'un goût très-agréable. Il mûrit à la fin du mois et au commencement de l'autre. Arbre très-délicat, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

39. POIRE DEUX TÊTES ou *à deux yeux;* fruit moyen, un peu allongé, verdâtre, rouge du côté du soleil, ayant l'œil séparé en deux parties par un étranglement; chair demi-cassante, assez sucrée, légèrement parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre très-vigoureux, très-productif, pour plein-vent.

40. * MÉDAILLE; fruit moyen, turbiné, d'un vert jaunâtre; chairdemi-cassante, sucrée, parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre grand et vigoureux, que l'on greffe sur franc, pour plein-vent.

En septembre.

41. FIN-OR DE SEPTEMBRE; fruit gros, de deux pouces et demi de long, ovale allongé, d'un vert gai, rouge marbré du côté du soleil; chair blanche, fine, fondante, d'un acide assez agréable. Il mûrit au commencement du mois. Arbre assez vigoureux.

42. BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ MUSQUÉ; fruit en forme de coing, jaune clair, quelquefois bosselé et fouetté de rouge, haut de trois pouces; chair cassante, blanche, musquée, sucrée. Il mûrit au commencement du mois. Arbre ne se greffant que sur franc.

43. * BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ, *gracioli;* fruit gros, ovale, de trois pouces et demi de longueur, à peau d'un vert clair, jaunissant à la maturité; chair demi-cassante, sucrée, très-bonne. Il mûrit au commencement du mois. Arbre à fleurs les plus grandes du genre, venant bien dans les cours pavées, mais ne réussissant parfaitement que greffé sur franc. Plein-vent et grand espalier; ne pouvant se former en quenouille.

44. * Poire ah ! mon dieu ; fruit allongé, un peu ventru, long de deux pouces et demi, d'un jaune clair lavé de rouge, taché de rouge foncé du côté du soleil ; chair demi-cassante, sucrée, assez parfumée. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-productif,

45. Cassante de Brest, *cheneau, fondante de Brest ;* fruit un peu ventru, allongé, à surface irrégulière, de deux pouces de longueur, à peau verte, unie, quelquefois lavée de brun du côté du soleil ; chair blanche, fine, sucrée, légèrement acide, agréable. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux, très-grand et très-productif ; il réussit bien sur franc, mal sur cognassier.

46. * Épine d'été, *fondante, musquée, satin vert ;* fruit allongé, de trois pouces de longueur, lisse, vert, quelquefois jaunissant près de la queue, à chair fondante, très-musquée, fort agréable. Il mûrit au commencement du mois, mais il passe très-vite. Arbre vigoureux.

47. Passe-madeleine ; fruit moyen, allongé, d'un jaune citron, légèrement teinté de gris du côté du soleil ; chair fondante, sucrée, assez parfumée. Il mûrit au commencement du mois. Arbre vigoureux, très-productif.

48.* Bergamotte d'été, *de la Beuvière, milan blanc ;* fruit turbiné, très-ventru, de deux pouces et demi de longueur ou un peu plus, rugueux au toucher, d'un vert pâle devenant jaunâtre, à chair délicate, fondante, d'un acide agréable. Il mûrit vers le dix du mois, mais il passe vite. Arbre vigoureux.

49. Bergamotte rouge ; fruit de deux pouces de longueur et un peu plus de largeur, turbiné, jaune, lavé de rouge ; chair fondante, parfumée, mais mollissant promptement ; il mûrit vers le quinze du mois. Arbre délicat.

50. Poire-figue ; fruit de grosseur moyenne, très-long, d'un vert brunâtre, à chair fondante, sucrée, assez bonne. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux, peu productif.

51. * Beurré du Coloma ; fruit moyen, allongé, renflé à sa base, vert, marqué de taches assez larges et grisâtres ; chair blanche, pâteuse, parfumée. Il mûrit au commencement du mois. Arbre vigoureux.

52. * Poire orange tulipée, *poire aux mouches;* fruit ovale, allongé, long de trois pouces, ventru, quelquefois bosselé auprès de la queue, d'un vert jaune rayé ou panaché de rouge, quelquefois marbré de gris; chair cassante, délicate, agréable. Il mûrit vers le dix du mois. Arbre vigoureux.

53. Jargonelle; fruit turbiné, un peu allongé, très-renflé vers le sommet, de deux pouces et demi de longueur, à peau luisante, jaune, rouge vif du côté du soleil, assez souvent panaché de rouge plus foncé sur les côtés; chair demi-cassante, musquée, de médiocre qualité. Il mûrit au commencement du mois. Arbre élevé, vigoureux; pour quenouille et plein-vent.

54. * Gros rousselet, *roi d'été;* fruit d'une grosseur moyenne, un peu allongé, ventru, tronqué, quelquefois un peu bosselé du côté de la queue, qui est longue de deux pouces et demi, d'un jaune sale, ponctué, coloré de rouge brun obscur du côté du soleil; chair demi-cassante, parfumée, légèrement acide, agréable. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux; pour quenouille et plein-vent.

55. Poire olive; fruit moyen, ovale, allongé, d'un vert brunâtre; chair fondante, délicate, parfumée, très-agréable. Il mûrit vers le milieu de septembre. Arbre assez vigoureux; quenouille et plein-vent.

56. Azerolle; fruit petit, turbiné, rouge, à chair molle, assez parfumée. Il mûrit au milieu du mois; on le cultive plus pour l'agrément que pour l'utilité. Arbre très-vigoureux, qu'il faut greffer sur franc.

57. * Doyenné blanc, *beurré blanc*, *Saint-Michel;* fruit gros, arrondi, jaune, fondant, très-sucré, excellent. Il mûrit au milieu du mois. Arbre très-productif, qu'il faut tailler court pour l'empêcher de s'épuiser en fruits.

58. Mansuette, solitaire; fruit gros, long de trois pouces et demi, irrégulier dans sa forme, un peu bosselé, allongé, obtus, vert piqueté de brun, jaune ou rouge du côté du soleil; chair demi-fondante, aqueuse, médiocre. Il mûrit au milieu du mois. Arbre réussissant mieux sur cognassier que sur franc : peu vigoureux.

59. * Caillou rosat; fruit gros, arrondi, jaune, rougissant un peu du côté du soleil; chair demi-fondante, sucrée,

musquée, mais mollissant rapidement. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux, très-productif; pour quenouille et plein-vent.

60. * Poire beurré gris; fruit gros, ovale raccourci, de trois pouces et demi de longueur, vert, gris ou rouge, selon le terrain où il croît, à chair fondante, délicate, relevée, excellente. Il mûrit à la fin du mois L'arbre se met promptement à fruits; il réussit parfaitement greffé sur franc et en plein-vent, mais alors les poires sont moins grosses et moins colorées; elles sont plus belles quand l'arbre est greffé sur cognassier et formé en espalier.

61. * Beurré d'Angleterre, *poire d'Angleterre;* fruit petit ou de grosseur moyenne, ovoïde, allongé, à peau épaisse, dure, d'un jaune verdâtre ou un peu grise, plus ou moins piquetée de roux; chair tendre, fondante, douce, sucrée, très-agréable. Il mûrit au milieu de septembre. Arbre réussissant très-bien en plein-vent et devenant fort grand, mais donnant des fruits plus gros en espalier. On emploie cette espèce, ainsi que le sucré vert, pour greffer les variétés délicates, et voici comment on agit. On l'écussonne sur des cognassiers de deux années de plantation; on le laisse se développer jusqu'à ce qu'il ait atteint assez de hauteur pour former un arbre à haute tige, et alors on le greffe avec les espèces faibles que l'on veut avoir à plein-vent.

62. * Grosse Angleterre de noisette; fruit semblable au précédent, mais plus gros, plus grisâtre, et d'une qualité supérieure. Il mûrit à la fin du mois. On lui a donné le nom de *noisette,* parce qu'il a été trouvé dans nos semis. Arbre très-vigoureux, de même nature que le précédent.

63. * Calebasse; fruit gros, long de quatre ou cinq pouces, ventru en forme de calebasse, gris, jaunissant à la maturité; chair cassante, agréable. Il mûrit depuis le 10 septembre jusqu'au mois d'octobre. Arbre vigoureux, que l'on greffe sur franc et qu'on élève en pleint-vent et en quenouille.

64. Bequesne; fruit gros, long, assez bien fait, ovale, d'un jaune citron, lavé de rouge du côté du soleil, pointillé et taché de gris; chair moelleuse, un peu fade, bonne cuite. Elle mûrit dans les derniers jours du mois jusqu'en février.

Arbre grand, vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

65. Poire rousseau ; fruit moyen, arrondi, jaunâtre, à chair cassante, peu parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

66. * Lucné hative ; fruit moyen, allongé, long de deux à trois pouces, d'un vert pâle ; chair demi-fondante, sucrée, assez parfumée. Mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, productif.

67. Urbaniste ; fruit allongé, de trois pouces de longueur, de moyenne grosseur, d'un vert jaunâtre, coloré du côté du soleil ; chair blanche, fondante, sucrée, assez parfumée. Mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, donnant ses fruits en bouquets, très-productif.

B. FRUITS D'AUTOMNE.

En octobre.

68. * Crassane, *crésane bergamotte crassane ;* fruit assez gros, de deux pouces et demi à trois pouces de diamètre, arrondi, vert tacheté de gris, jaunissant un peu du côté du soleil ; chair fondante, sucrée, parfumée, très-bonne ; mais, dans de certaines années et sur des individus plantés dans un sol qui ne leur convient pas, elle devient pierreuse et amère. Il se cueille du huit au quinze du mois et se conserve jusqu'en janvier. L'arbre aime une terre douce, fraîche et humide ; il est très-vigoureux ; il a une très-jolie variété à feuilles panachées de blanc.

69. * Verte-longue, *mouille-bouche*, *muscat fleuri ;* fruit gros, allongé, long de trois pouces, ventru vers le milieu de sa longueur, d'un vert uniforme, parfaitement lisse, à chair délicate, fondante, sucrée, excellente. Il mûrit dans les premiers jours du mois. Arbre assez vigoureux.

70. Verte longue panachée, *culotte de Suisse ;* variété du précédent, plus petit et uniformément rayé de vert et de jaune ; mêmes qualités et même époque de maturité.

71. Doyenné gris, *doyenné d'automne*, *doyenné roux ;* fruit plus petit que le doyenné blanc, de moyenne grosseur,

d'abord gris, puis roussâtre à la maturité; chair fondante, sucrée, parfumée, ne devenant jamais pâteuse, excellente. Mûrit au commencement du mois. Arbre se mettant promptement à fruit, réussissant très-bien en espalier. Les expositions du levant et du couchant sont les plus favorables pour que son fruit soit de bonne conservation.

72. * Poire doyenné galeux; fruit semblable au précédent, mais d'une couleur plus claire et tachée; chair fondante, sucrée, souvent pierreuse d'un côté. Il mûrit à la même époque. Arbre de même nature.

73. Bezi de Montigny; fruit très-ressemblant au doyenné gris, un peu plus allongé, à chair plus fondante et meilleure. Il mûrit au commencement du mois et quelquefois à la fin de septembre.

74. * Bezi de la motte; fruit gros, de deux pouces environ de hauteur, ventru, roux ou vert très-piqueté de gris, rarement coloré du côté du soleil, à chair fondante, douce et très-bonne. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, épineux, ne réussissant qu'en plein-vent et sur franc. Nous croyons que le *bezi vert* des Flamands n'est rien autre chose que cette variété.

75. * Bergamotte d'automne; fruit assez gros, turbiné, ressemblant assez à la bergamotte d'été, mais moins gros, plus allongé, lisse, et se lavant rarement de rouge du côté du soleil; chair fondante, parfumée, très-agréable. Il mûrit à la fin du mois et en novembre. Arbre vigoureux.

76. Bergamotte suisse; fruit un peu plus petit que le précédent, moyen, turbiné, rayé de vert, de jaune et de rouge; chair fondante, sucrée, bonne. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre délicat, pour quenouille.

77. Bergamotte cadette, *poire de cadet;* fruit gros, de près de trois pouces de longueur, ou plus petit dans les terrains médiocres, turbiné ou arrondi, jaune légèrement teint de rouge du côté du soleil; chair demi-fondante et assez bonne, devenant cotonneuse quand elle se passe. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre très-vigoureux.

78. Beurré capiémont; fruit moyen, allongé, renflé à sa base, vert légèrement teinté de rouge du côté du soleil; chair

blanche, fondante, délicate, parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre assez vigoureux.

79. Poire pastorale, *musette d'automne*, *petit râteau;* fruit long de plus de trois pouces, gros, allongé, ventru, d'un vert tendre ou jaunâtre, parsemé de gros points roux ou rougeâtres ; chair demi-cassante, médiocre. Il est mûr depuis la fin du mois jusqu'en décembre. Arbre délicat.

80. * Poire de vigne, *poire demoiselle;* fruit petit, arrondi, un peu allongé vers la queue qui est fort longue ; peau grisâtre, piquetée de rouge, par fois rougissant du côté du soleil ; chair fondante, relevée, bonne. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre assez vigoureux, pour quenouille et plein-vent.

81. Lansac, *satin*, *dauphine ;* fruit petit, arrondi, ayant au plus deux pouces de diamètre, quelquefois un peu allongé aux deux extrémités, d'un jaune pâle ou blanchâtre, à chair fondante, sucrée, relevée, parfumée, assez agréable. Il mûrit depuis la fin du mois jusqu'en janvier. Arbre vigoureux, pour quenouille ou plein-vent.

82. * Messire jean, *chaulis ;* fruit de moyenne grosseur, inégalement arrondi, quelquefois en calebasse raccourcie ; à peau rude, roussâtre, tachetée de gris, assez souvent entièrement grise, ou d'un jaune doré ; chair très-cassante, par fois pierreuse, toujours remplie d'une eau abondante, relevée, excellente. Il mûrit au commencement du mois. Arbre très-vigoureux, très-productif, pour plein-vent et quenouille.

83. * Vermillon, *suprême*, *bellissime d'automne*, *petit certeau;* fruit assez long, terminé en pointe du côté de la queue, de trois à quatre pouces de longueur sur deux de diamètre, à surface inégale, d'un jaune verdâtre piqueté, lavé et piqueté de rouge du côté du soleil; chair cassante, blanche, parfumée et très-bonne, quoiqu'un peu pierreuse vers le centre. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre assez vigoureux.

84. * Sucré vert ; fruit moyen, arrondi, quelquefois ovale, long de deux pouces et demi, d'un vert lisse, à chair fondante, sucrée, très-agréable. Il mûrit à la fin du mois. Arbre très-vigoureux, très-productif, servant à recevoir d'autres greffes, comme nous l'avons dit pour le beurré d'Angleterre.

85. Poire franc réal; fruit assez gros, de deux pouces et demi à trois pouces de longueur, renflé vers le milieu, verdâtre tacheté de roux, jaunissant à la maturité; chair cassante, médiocre, bonne à cuire. Il mûrit à la fin du mois. Arbre vigoureux, productif, pour plein-vent.

86. Sarrasin; fruit gros, allongé, brun, piqueté de jaune et de gris, à chair demi-fondante, bonne cuite. Il mûrit d'octobre en février. Arbre très-vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

87. Frangipane; fruit moyen, allongé, un peu ventru, haut de trois pouces, d'un jaune clair, teinté de rouge plus ou moins vif du côté du soleil, finement piqueté, lisse; chair demi-fondante, sucrée, parfumée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre peu vigoureux, pour quenouille.

88. * Jalousie; fruit gros, turbiné, très-ventru, à peau roussâtre et finement grenue; chair fondante, sucrée, excellente. Il mûrit à la fin du mois, mais il faut le cueillir avant la maturité, autrement il mollit vite. Arbre assez délicat, ne réussissant bien que sur franc.

89. * Sylvange; fruit assez gros, allongé, d'un vert clair marqué de points gris, jaunissant légèrement à la maturité; chair fondante, sucrée, parfumée, très-bonne. Mûrit à la fin du mois. Arbre grand, très-vigoureux, ne réussissant bien que sur franc.

90. Bellissime de jardin; fruit moyen, assez long, d'un vert jaunâtre, légèrement teint de rouge du côté du soleil; chair demi-cassante, sucrée, parfumée, de médiocre qualité. Il mûrit à la fin du mois. Arbre assez vigoureux.

91. Beurré rose; fruit moyen, de la forme d'un doyenné, jaunâtre lavé de rose; chair blanche, demi-fondante, sucrée. Il mûrit à la fin du mois. Arbre assez vigoureux.

En novembre.

92. Sylvange d'automne; fruit gros, long de trois pouces, renflé à sa base, d'un vert jaunâtre, teinté de grisâtre du côté du soleil; chair demi-cassante, peu parfumée, de médiocre qualité. Arbre très-vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

93. * Poire martin sec, *rousselet d'hiver;* fruit moyen, à forme et grosseur assez variables, tantôt turbiné, ou en calebasse, ou en poire allongée avec une grande queue, de couleur fauve ou isabelle, rougissant quelquefois un peu du côté du soleil; chair cassante, parfumée, sucrée, très-bonne. C'est une des meilleures poires pour la compote. Il mûrit dans ce mois et en décembre. Arbre touffu, vigoureux, très-productif.

94. * Rousseline; fruit petit, en calebasse, ventru, s'amincissant aux deux extrémités, d'un fauve sale, ou quelquefois gris, s'éclaircissant à la maturité; chair demi-fondante, sucrée, musquée, agréable. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre assez délicat; pour quenouille.

95. Bezi de Quessoy, *roussette d'Anjou;* fruit petit, rond ou un peu ovale, long de dix-huit à vingt lignes, roussâtre, taché et rude au toucher, à chair très-fondante, sucrée, très-bonne. Il mûrit vers le milieu du mois, et se conserve bon jusqu'en janvier. Arbre assez délicat.

96. * Beurré d'Aremberg; fruit un peu moins gros que le beurré gris, plus allongé, vert, jaunissant à la maturité, à chair très-blanche et très-fine, fondante, parfumée, très-relevée, jamais pierreuse, excellente. Nous regardons cette poire comme la meilleure que nous connaissions; elle mûrit vers le milieu du mois, et se conserve jusqu'en février. L'arbre est très-vigoureux et réussit très-bien en espalier, quenouille et contre-espalier; on le greffe sur cognassier et sur franc. En 1806, nous avons rapporté cette variété du Brabant, des jardins du prince d'Aremberg.

97. * Duchesse d'Angoulême; fruit ayant la forme d'un doyenné, mais plus gros, jaunâtre, pointillé de gris, roux brun du côté du soleil, à chair fondante, vineuse, approchant de celle de la crassane, mais meilleure. Il mûrit vers le milieu du mois et en novembre. M. Gendron, avocat à la cour royale d'Angers, nous l'a envoyé des environs de cette ville.

98. * Bon-chrétien d'Espagne de Duhamel, *mansuette* des Flamands; fruit très-gros, en pyramide aiguë, très-large à sa base, haut de quatre pouces, jaune pâle, piqueté de brun, et d'un très-beau rouge du côté du soleil; chair cas-

sante, aqueuse, sucrée, très-bonne en compote et se mangeant quelquefois crue lorsque l'arbre est à bonne exposition. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux que l'on greffe sur franc; pour quenouille et plein-vent.

99. * POIRE SABINE, *poire d'Austrasie, jaminette;* fruit gros, arrondi, comprimé, gris, à chair demi-fondante, sucrée, d'une saveur agréable. Il mûrit dans le courant du mois. Nous l'avons obtenu de Metz, et envoyé à la société horticulturale de Londres, à M. Sabine, son président, auquel nous l'avons dédié. Arbre très-vigoureux.

100. * SAINT-GERMAIN; fruit assez gros, long de trois pouces et demi, allongé, pyramidal, d'un vert pâle, tavelé de roux et de gris principalement autour de l'œil, à chair fondante, très-aqueuse, d'un acide léger fort agréable; il perd la plus grande partie de ses qualités dans les terres sèches et dans de certaines années. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en mars. Arbre vigoureux.

101. SAINT-GERMAIN A FRUIT STRIÉ DE JAUNE; fruit en tout semblable au précédent, dont il n'est qu'une légère variété rayée de jaune. Il a les mêmes qualités, et mûrit à la même époque.

101.* VIRGOULEUSE, *poire glace;* fruit gros, allongé, jaune, rougissant légèrement du côté du soleil, à chair fondante, sucrée, parfumée. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en janvier. L'arbre est très-grand, très-vigoureux, peu productif, assez difficile sur la qualité du terrain et sur l'exposition; il exige une terre meuble et le couchant.

102*. MARQUISE; fruit gros, pyramidal, long de plus de trois pouces, quelquefois un peu ventru, d'abord vert et piqueté de vert foncé, puis jaune; chair fondante, sucrée, légèrement musquée, excellente. Il mûrit dans ce mois et dans le suivant. Arbre très-vigoureux et productif.

103. SAINT-LEZAIN; fruit très-gros, long de cinq ou six pouces, conique, d'un vert tendre piqueté et tacheté de gris; chair sèche, pâteuse, sans saveur. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre très-grand, vigoureux, qu'on greffe sur franc.

104. CATILLAC; fruit très-gros, superbe, en forme de calebasse, ovale, ventru, gris ou vert clair, jaunissant à la maturité, souvent lavé de rouge du côté du soleil, piqueté de

roux ; chair blanche, bonne cuite. Il se mange depuis le commencement de ce mois jusqu'en mai. Arbre très-grand, vigoureux.

105.* POIRE BEZY DE CHAUMONTEL ; fruit très-variable dans sa forme et sa grosseur, ordinairement assez gros, allongé, bosselé, jaunâtre, d'un rouge plus ou moins vif du côté du soleil, à chair demi-fondante, sucrée, très-bonne quand on saisit le moment précis de sa maturité, qui arrive ordinairement à la fin du mois, mais qui peut se prolonger jusqu'en février. Arbre mal conformé, plus propre à l'espalier qu'à toute autre forme.

106. GILE-Ô-GILE, *gros gobet;* fruit très-gros, un peu turbiné, renflé à sa base, à peau d'un roux violacé ; chair grossière, pâteuse, d'une saveur assez agréable. Il mûrit au milieu du mois. Arbre très-vigoureux, productif.

107. ÉPINE D'HIVER ; fruit gros, allongé, d'un vert blanchâtre, un peu jaune, quelquefois verdâtre, mais alors le fruit est médiocre ; chair fondante, douce, peu relevée. Il mûrit dans le courant du mois et se conserve jusqu'en janvier. L'arbre se greffe sur franc dans les terrains secs, et sur cognassier dans ceux qui sont humides ; il exige une bonne exposition.

108.* AMBRETTE ; fruit ovale arrondi, de grosseur moyenne, d'un vert blanchâtre ou jaunâtre, piqueté de gris ; chair fondante, sucrée, relevée, excellente. Il mûrit depuis la fin du mois jusqu'en février. Arbre à bois épineux, ne donnant des fruits de très-bonne qualité qu'en plein vent, à bonne exposition, dans les terres fortes et sèches, et dans les années chaudes.

109* ÉCHASSERY, *bezy de chassery ;* fruit ovale obtus, s'amincissant un peu vers la queue, long de deux pouces et demi, d'abord d'un vert clair, puis jaunâtre ; chair fondante, sucrée, musquée, très-agréable. Il mûrit depuis la fin du mois jusqu'en janvier. Arbre très-délicat, propre à former des quenouilles et des espaliers.

110. MERVEILLE D'HIVER ; fruit de moyenne grosseur, turbiné ou ovale, long de deux pouces et demi, bosselé, d'un vert jaunâtre ; chair fondante, délicate, sucrée, musquée, agréable. Il mûrit dans le courant du mois. L'arbre réussit mieux sur franc que sur cognassier ; il aime une terre douce et profonde, à bonne exposition.

111.* POIRE DE SIEULLE; fruit moyen, arrondi, à long pédoncule, d'un vert grisâtre, à chair fondante, sucrée, relevée, excellente. Il mûrit à la fin du mois, plus tôt ou plus tard, suivant les années et les expositions, et dure jusqu'en février. Arbre très-vigoureux et assez productif.

112. BON-CHRÉTIEN TURC, *bon chrétien de Vernois;* il ressemble aux autres bon-chrétiens, mais il est de qualité médiocre; bon à cuire. Il mûrit depuis la fin du mois jusqu'en janvier. Arbre assez vigoureux, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

C. FRUITS D'HIVER.

En décembre.

113. POIRE DE RATEAU; fruit très-gros, turbiné, d'un blanc verdâtre, rougeâtre et parsemé de points roux du côté du soleil; chair cassante, un peu sucrée et parfumée; mangeable crue, et bonne cuite. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre très-vigoureux, qu'on greffe sur franc.

114. POIRE DE JARDIN; fruit gros, rond, à peau grenue, jaune, d'un rouge foncé avec des points dorés du côté du soleil; chair peu délicate, quelquefois pierreuse, d'un goût sucré et assez agréable. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre vigoureux.

115*. ROYALE D'HIVER; fruit gros, allongé, renflé à sa base, d'un jaune clair, rouge du côté du soleil; chair demi-fondante, sucrée. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en février. Arbre réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

116.* BONNE-ENTE; fruit gros, ayant la forme du bon-chrétien d'hiver, d'un vert jaunâtre, rouge du côté du soleil; chair demi-fondante, sucrée, parfumée, excellente. Il mûrit au commencement du mois, ou à la fin de novembre. Arbre très-peu productif.

117. ANGLETERRE D'HIVER; fruit gros, pyramidal, ventru, haut de trois pouces et demi, d'un vert clair piqueté et taché de gris; chair cassante, douce, assez sucrée, agréable, excellente cuite. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en mars. Arbre vigoureux et assez productif, réussissant mieux sur franc que sur cognassier.

118.* Poire passe-colmar; fruit gros, allongé, ressemblant au colmar ordinaire, mais plus gros à sa partie inférieure, à peau fine, jaune, colorée du côté du soleil; chair jaune, délicate, très-fondante, sucrée, parfumée, excellente. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en février. Arbre très-productif, donnant ses fruits en bouquets.

119. Louise bonne: fruit pyramidal, long de trois pouces et demi, d'un vert blanchâtre, lisse, finement ponctué, à chair demi-fondante, douce, agréable lorsqu'elle est parfumée, ce qui n'arrive que quand l'arbre croît en terrain sec. Il mûrit au commencement du mois. Arbre réussissant mieux en plein-vent qu'en espalier.

120. Poire livre, *gros râteau gris;* fruit très-gros, allongé, un peu comprimé, long de quatre pouces, turbiné, d'un vert presque entièrement caché par des points et des taches gris ou roux; chair cassante, bonne cuite. Il mûrit à la fin du mois et au commencement du suivant. Arbre très-vigoureux, pour plein-vent.

121. Trésor d'amour; fruit très-gros, ventru, d'un jaune citron, à chair tendre, douce, bonne cuite. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en mars. Arbre vigoureux, pour plein-vent.

122. Saint-Augustin; fruit allongé, ventru, long de deux pouces et demi, jaune clair taché de brun, légèrement teint de rouge du côté du soleil; chair sèche, peu parfumée, médiocre, bonne cuite. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre assez vigoureux, pour plein-vent.

En janvier.

123. Martin-sire, *ronville;* fruit moyen, allongé, plus ventru d'un côté, long de plus de trois pouces, à peau lisse, jaune, rougissant du côté du soleil; chair cassante, assez douce, un peu sucrée et parfumée, mais quelquefois pierreuse, bonne cuite. Il mûrit au commencement du mois. Arbre délicat.

124.* Bergamotte de Paques ou *d'hiver;* fruit assez gros, de trois pouces de long, un peu turbiné, vert, piqueté de grisâtre, quelquefois roux du côté du soleil, chair fondante,

d'un acide doux et agréable; il mûrit dans le commencement de ce mois jusqu'en avril. Arbre très-vigourenx.

126. POIRE ANGÉLIQUE DE BORDEAUX ; fruit très-gros, allongé et ventru, obtus, long de trois à quatre pouces, d'un jaune clair, rougissant un peu du côté du soleil ; chair douce, cassante, sucrée, assez médiocre : bonne cuite. Il mûrit au commencement du mois, quelquefois dès novembre et décembre. Arbre délicat, qu'il faut greffer sur franc.

127. * COLMAR, *poire manne;* fruit gros, turbiné, tronqué, long de trois pouces, d'un vert jaunâtre, piqueté de brun, quelquefois rougissant un peu du côté du soleil ; chair fondante, sucrée, relevée, excellente. Il mûrit depuis ce mois jusqu'en mars. Arbre très-vigoureux, mais peu productif, qu'il faut cultiver en espalier ou contre-espalier.

128. * BON-CHRÉTIEN D'HIVER, *poire d'angoisse;* fruit très-variable pour la forme et le volume, ordinairement gros, à peau fine, unie, jaune, verdâtre, rouge incarnat du côté du soleil ; chair un peu cassante, sucrée, très-parfumée, excellente lorsque l'arbre croît dans un terrain convenable. Il mûrit depuis le commencement du mois jusqu'en avril, et peut se garder un mois en maturité sans se gâter. L'arbre, assez délicat, se greffe sur cognassier, et se forme en espalier.

129. BON-CHRÉTIEN D'AUCH ; fruit semblable au bon-chrétien d'hiver, mais plus gros, du reste n'étant qu'une très-légère variété, du moins à Paris ; mêmes qualité et époque de maturité. Arbre de même nature, encore moins productif.

130. * BON-CHRÉTIEN A BOIS JASPÉ, *panaché;* fruit ne différant du précédent que par des bandes longitudinales jaunes ; mêmes qualité et époque de maturité. Arbre de même nature, plus délicat, à bois panaché comme le fruit.

131. BEURRÉ D'HIVER ; fruit ayant la forme ordinaire des beurrés, mais dont la peau reste constamment verte ; chair fondante, sucrée, parfumée, bonne. Il mûrit dans le courant du mois. Il ne faut pas confondre cette poire avec celle que Calvel a décrite sous le même nom, dont la chair cassante n'est mangeable que cuite. Nous l'avons apportée du Brabant en 1806.

132. TROUVÉE, *poire de prince, trouvée de montagne ;* fruit moyen, de deux pouces et demi de long, ovale allongé, d'un

jaune citron quelquefois lavé de rose, d'un rouge vif et assez foncé du côté du soleil; chair d'un blanc jaunâtre, cassante, sucrée, assez agréable. Il se conserve jusqu'en avril. Arbre vigoureux.

En février.

133. Poire orange d'hiver; fruit de moyenne grosseur, rond, un peu comprimé à la base et au sommet, d'un vert brunâtre, tacheté; chair fine, cassante, musquée, agréable. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en mars. Arbre assez vigoureux.

134. Poire de prêtre; fruit gros, long de vingt-sept lignes, arrondi, comprimé, et même creusé à la base et au sommet, gris, piqueté de gris blanc; chair blanche, demi-cassante, assez fine, mais un peu pierreuse. Il mûrit au commencement du mois. Arbre assez vigoureux.

135. Rousselet d'hiver; fruit petit, ovale obtus, de couleur isabelle, à chair cassante, aqueuse, assez relevée, bonne cuite. Il mûrit depuis le milieu du mois jusqu'en mars. Arbre délicat.

136. Double fleur, *Arménie;* fruit de moyenne grosseur, déprimé à la base et au sommet, d'un vert jaunâtre à la maturité, un peu rougeâtre, et taché de gris du côté du soleil; chair cassante, bonne cuite. Il se conserve jusqu'en mars. Arbre à fleurs composées de dix à quinze pétales, vigoureux et productif.

137. Double fleur panachée; variété de la précédente, un peu plus allongée, rayée de vert et de jaune, fouettée de rouge du côté du soleil; même qualité et même époque de maturité. Arbre assez délicat.

138. * Muscat l'allemand; fruit d'une belle grosseur, ventru, allongé, haut de plus de trois pouces, d'un vert grisâtre, légèrement teint de rouge du côté du soleil; chair fondante, musquée, très-bonne. Il se conserve jusqu'en avril. Arbre vigoureux.

139. Bellissime d'hiver, *téton de Vénus;* fruit très-gros, presque rond, à peau jaune, rouge du côté du soleil, à chair tendre, bonne cuite. Il se conserve jusqu'en mai. Arbre assez vigoureux, pas très-productif.

140. Poire tonneau ; fruit très-gros, allongé, ayant à peu près la forme d'un tonneau, jaune, d'un rouge assez vif du côté du soleil, à chair blanche, bonne cuite. Il mûrit depuis le commencement du mois jusqu'à la fin de mars. Arbre très-vigoureux, qu'il faut greffer sur franc.

141. De Naples ; fruit moyen, en calebasse, court, un peu aminci vers la queue, lisse, d'un vert jaunâtre et brun rouge du côté du soleil, à chair demi-cassante, douce, assez bonne crue, meilleure cuite. Il mûrit dans ce mois et en mars. Arbre délicat, mais très-productif.

142. Chat-brulé ; fruit moyen, allongé, jaune ou grisâtre, d'un rouge vif du côté du soleil ; chair cassante, bonne à cuire jusqu'en mars. Arbre délicat.

En mars.

143. De saint-père ; fruit gros, allongé, obtus vers la queue, rude au toucher, d'un jaune très-obscur ; chair blanche, assez fondante, très-juteuse, assez douce, mangeable crue quand elle est bien mûre, c'est-à-dire, dans le courant du mois et jusqu'à la fin d'avril, meilleure cuite. Arbre vigoureux, pas très-productif.

145. * Bon-chrétien de Bruxelles ; fruit allongé, renflé à sa base, d'un vert jaunâtre, marqué de taches brunes ; chair grossière, un peu parfumée, bonne cuite. Il mûrit au commencement du mois. Arbre assez vigoureux.

144. * Colmar doré ; fruit très-gros, plus allongé que le colmar ordinaire, verdâtre, légèrement teinté de rouge du côté du soleil, à chair fondante, très-bonne. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre assez vigoureux.

145. * Impériale a feuilles de chêne ; fruit assez gros, allongé, d'un jaune clair, à chair demi-fondante, peu sucrée, médiocre, bonne cuite. Elle se conserve jusqu'en mai. Arbre très-vigoureux.

148. * Bergamotte de Soulers ; fruit assez gros, allongé, à peau luisante, d'un vert jaunâtre, quelquefois lavé de rouge du côté du soleil, à chair sucrée, fondante, d'une saveur très-agréable. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux.

149. Bergamotte de Hollande, *d'Alençon ;* fruit gros, tur-

biné, bosselé, vert, tacheté de brun; chair demi-cassante, très-bonne, ayant un peu la saveur du bon-chrétien d'hiver. Il mûrit à la fin du mois, ou au commencement du suivant jusqu'en mai. Le fruit est meilleur dans le midi qu'à Paris. Arbre très-vigoureux, qu'on greffe sur franc pour espalier et contre-espalier.

149.* Poire bergamotte de la Pentecôte, *doyenné d'hiver;* fruit semblable au doyenné d'automne, plus gros, à peau piquetée de brun; chair fondante, excellente. Il se conserve jusqu'en mai. Arbre très-vigoureux et productif. Nous pensons que ce fruit est le même que le *beurré rance* des Flamands; du moins n'avons-nous pu trouver aucune différence ni dans le fruit ni dans l'arbre.

150. Chaptal; fruit très-gros, pyramidal, long de plus de quatre pouces, vert, piqueté, lavé de rouge du côté du soleil, à chair demi-fondante, parfumée, excellente cuite. Elle se garde jusqu'en avril. Arbre très-vigoureux.

151. Tarquin; fruit de la forme de l'épargne, long, un peu plus pointu vers la queue, comprimé à la base, d'un jaune verdâtre marbré de fauve; chair cassante, assez fine. Il mûrit en avril et mai. Arbre assez vigoureux.

152. Espadon; nous n'avons pas encore vu les fruits de cette variété; mais, sur ce qu'une auguste personne nous a dit, ils diffèrent en tout de ce que nous possédons par la forme et la longueur. C'est madame la duchesse de Berri qui a eu la complaisance de nous la faire venir des jardins royaux de Naples.

Selon le cadre que nous nous sommes tracé, nous devrions peut-être passer sous silence les poires *à poiré;* mais comme on les cultive quelquefois dans les grands vergers, et qu'elles peuvent intéresser quelques amateurs, nous allons indiquer rapidement les noms des espèces préférables. Grosse syrolle, — petite syrolle, — de loup, — prince-blanc, — grand-dauphin, — de perche cœur rouge, — gros carisy blanc, — *id.* rouge, — de Lyon, — picard-rouge, — de buisson, — rouget, — de salade, — rousselet-de-livery, — du four, — de plâtre, — de fer, — margot, — de cheval, ou noyer, — de cochon, — blanc pernet, — de chemin, — de caladiac, — gros vert, — de Franqueville, — picard-blanc, — bimart, — de Caen-Pucelle, — de Berlin, — de la Sablonnière, — gros mesnil,

— de Canivet, — de carcan, — gros moquefriand, — petit moquefriand, — grosse grappe, — petite grappe.

Culture. Les poiriers greffés sur franc aiment une terre franche, plutôt légère que forte, mais surtout profonde et pas trop seche. Ceux greffés sur cognassier réussissent assez bien dans une terre légère, substantielle, meuble, quoique n'ayant pas une grande profondeur. On multiplie toutes les variétés par la greffe, que l'on place sur sauvageon, sur franc ou sur cognassier, selon la forme que l'on veut donner à l'arbre. *Voyez* sur ce sujet ce que nous avons dit page 230.

Le sauvageon est un sujet venu spontanément de pepin de fruit sauvage ou de rejet. On va le chercher dans les forêts pour le placer en pépinière. Le franc est un arbre que l'on a semé dans un jardin, et dont la culture a déjà dompté la première vigueur; c'est le plus employé. Quant au cognassier, *voy.* sa culture à la p. 512.

Les francs offrent trois degrés de force, selon qu'ils proviennent de pepins de fruit sauvage, de poire à poiré et de poire à couteau. Les pepins de fruits sauvages produisent des sujets robustes, très-vigoureux, réussissant assez bien dans les sols les plus maigres; dans ce cas il serait avantageux de s'en servir pour le plein-vent, surtout pour y placer les variétés qui prennent un grand développement et ont besoin d'une sève abondante. Les poiriers provenus de semences de poires à poiré, sont vigoureux, propres à recevoir les greffes de plein-vent pour les vergers. Si l'on veut des mi-vent ou de grands espaliers et quenouilles, on donnera la préférence aux sujets provenus de pepins de poires à couteaux; et ces sujets seront d'autant plus doux que les fruits qui en auront fourni les graines seront plus perfectionnés.

Lorsqu'il s'agit de semer, on se procure des pepins de bons fruits, et on les expose à l'air pendant quelques heures pour les faire sécher, après quoi on les met par lit dans du sable sec, pour les conserver jusqu'au

moment de les semer. Quant à ceux de poires à poiré, on les ramasse dans le marc qui provient du fruit écrasé pour en exprimer la liqueur, et on les conserve de même. On fait les semis dès les premiers jours du printemps ; pour cela on prépare, par de bons labours, une terre douce, substantielle et profonde ; on y trace des rayons à six pouces de distance, on y jette des pepins et l'on recouvre de deux doigts de terre. On paille ensuite tout le semis avec de la litière, afin d'empêcher la gelée ou la terre de se battre et de se dessécher. Le plant ne tarde guère à lever ; alors on le sarcle, on le bine, on le purge des mauvaises herbes, et on l'éclaircit au besoin. La plupart des cultivateurs le lèvent à la fin de l'automne pour le mettre en pépinière, mais nous pensons que, quelle que soit sa force, il vaut mieux le laisser deux ans en place ; il s'enracine mieux, devient plus robuste, et fournit des arbres beaucoup plus vigoureux. Si l'on établit la pépinière dans une terre sablonneuse et sèche, il faut faire la transplantation en automne; dans les sols humides et argileux, il vaut beaucoup mieux attendre au printemps. Quand il s'agit de faire des arbres pour plein-vent, on ménage le pivot le plus possible, mais on le coupe quand on doit former les arbres en quenouilles et en espaliers ; cette opération ralentit leur vigueur et les détermine à se mettre à fruit beaucoup plus tôt.

On conduit les jeunes sujets comme nous l'avons dit à l'article *Pépinière* dans le premier volume de cet ouvrage, et on les dispose à recevoir la greffe, soit près du collet de la racine, soit en haut d'une longue tige ; dans ce cas, on les taille en crochets, selon les principes que nous avons donnés page 245.

Lorsqu'ils ont atteint la grosseur convenable, on les greffe ou sur une haute tige à six ou huit pouces de terre ; et cette dernière méthode est toujours la meilleure, même pour les plein-vent ; car, si un accident vient à les rompre, on peut rétablir l'arbre en l'amputant

au-dessous de la fracture et le réformant de nouveau.

Les procédés les plus généralement employés pour la greffe du poirier, sont ceux que nous avons décrits dans l'histoire des greffes en écusson, n°s 1, 2, 3, 74, 108; et en fente, n°s 5, 6, 8. L'année suivante on met les arbres en place, et on les conduit pendant toute leur durée selon les principes de la taille indiqués page 230.

Il nous reste à faire quelques observations sur la culture de cet arbre précieux. Les fleurs du poirier, paraissant de bonne heure, sont quelquefois atteintes par des gelées tardives auxquelles elles sont très-sensibles, surtout lorsque le soleil vient frapper sur les pistils; il faut tâcher de les garantir de ses rayons au moyen de toiles et de paillassons, ce qui n'est guère proposable que pour les espaliers et quenouilles.

Souvent les poiriers alternent leurs produits, c'est-à-dire qu'ils donnent beaucoup de fruits une année et se reposent l'autre. Ceci est souvent le résultat d'un épuisement occasioné par une trop grande production, et le jardinier intelligent peut l'empêcher en supprimant une partie des fruits qui surchargerait l'arbre. Cependant il est naturel à de certaines variétés d'alterner, sans que l'art puisse efficacement s'y opposer. En voici la raison fort simple : on sait qu'il faut deux ans à un bouton à fruit pour se former; si tous ceux d'un arbre fleurissent en même temps, il est clair qu'il n'en fleurira d'autres que deux ans après, et l'arbre alternera sans qu'il y ait épuisement.

Les pluies prolongées dans le moment de la floraison font aussi avorter les récoltes par la raison qu'elles dispersent le pollen avant la fécondation, comme nous l'avons dit dans notre premier volume. On pare à cet inconvénient en abritant les arbres avec des paillassons, si la chose est possible. Lorsque des pluies continues ont lieu pendant le développement du fruit, la sève abandonne souvent celui-ci pour se porter au bois, d'où il

résulte qu'une grande partie des poires tombent, et que les autres grossissent peu, se fendillent, restent insipides et deviennent même pierreuses. On ne peut guère sauver de cet inconvénient que quelques espaliers.

Quant on voit que l'extrémité des branches d'un arbre se dessèche et meurt, il faut en chercher les raisons dans son tempérament. Si le mal est occasioné par des insectes, par des chancres ou autres maladies, il faut le traiter comme nous disons à l'article *Maladies des plantes ;* on rabattrait les branches, on renouvellerait la terre sur les racines, et on donnerait de bons engrais consommés. Quelquefois ce dépérissement est occasioné par la vieillesse; alors, en rapprochant l'arbre jusque sur son tronc, on peut encore prolonger son existence pendant quelques années.

Les poiriers se couvrent assez volontiers de mousses et de lichens, surtout dans les terrains maigres ou humides : il faut scrupuleusement les en débarrasser ; enfin on leur donnera les labours convenables et une bonne fumure tous les quatre ou cinq ans.

POMMIER COMMUN. (*Malus communis ;* L.) ♄. Indigène. Cet arbre, de deuxième grandeur, a des racines plutôt traçantes que pivotantes. Il ne se plaît que dans les pays tempérés et même un peu froids. En Italie, en Espagne, dans le midi de la France, il ne réussit pas ou très-médiocrement, tandis qu'il produit considérablement dans nos départemens du nord et en Angleterre ; cela vient de ce que ses fleurs qui paraissent en mai sont très-sensibles au hâle et à la chaleur. On connaît suffisamment ses fruits et les usages qu'on en fait pour que nous ne nous en occupions pas ici. Le bois du pommier sauvage a quelque analogie avec celui du poirier, mais il est moins dur et sa couleur beaucoup moins agréable. Il est recherché par les menuisiers et les tourneurs.

Le nombre des variétés de pommes s'est considérable-

ment accru dans le siècle dernier. Il paraît qu'au treizième siècle on n'estimait que deux pommes à couteau, au seizième quatre; du temps de La Quintinie on en connaissait vingt-cinq, mais on n'en estimait que sept, et, aujourd'hui, nous en avons un nombre considérable que nous allons décrire.

Nota. Les meilleures sont marquées d'un astérisque (*).

En juin.

1. Pommier paradis, *pomme de la Saint-Jean;* fruit petit, quelquefois arrondi, le plus souvent allongé, presque blanc, piqueté de rouge du côté du soleil; chair blanche, parfumée, assez bonne. Il mûrit dès la fin du mois. Arbre de très-petite taille, qu'on ne cultive guère que pour servir de sujet, comme nous le disons à l'article de la culture.

2. Carmin de juin; fruit d'une grosseur moyenne, arrondi, comprimé aux deux extrémités, d'un vert jaunâtre dans une très-petite partie du côté de l'ombre, d'un rouge brillant et carminé du côté du soleil; chair d'un blanc verdâtre, peu délicate, d'un acide assez agréable. Il mûrit à la fin du mois et au commencement de l'autre. Arbre très-vigoureux et productif, que l'on greffe sur franc pour plein-vent. Sa précocité fait son principal mérite.

En juillet.

3. * Calville d'été, *passe-pomme, grosse pomme madeleine;* fruit moyen, un peu conique, ayant beaucoup de petites côtes autour de l'œil qui est étroit et peu enfoncé; peau coriace, rouge foncé du côté du soleil, pâle dans l'ombre; chair blanche ou un peu rougeâtre, pâteuse, bonne en compote. Il mûrit au commencement du mois. Arbre de médiocre grandeur, productif, que l'on greffe sur doucin et sur paradis.

En août.

4. Pomme d'Astracan, *transparente de Moscovie, pomme de glace;* fruit extraordinaire par la transparence de sa chair, moyen, long de deux pouces, d'un blanc de cire; chair très-blanche, sucrée, acidulée, médiocre. Il mûrit au milieu du mois. Arbre délicat que l'on greffe sur doucin ou paradis.

5. Passe-pomme rouge; fruit petit, comprimé, d'un rouge vif et léger; chair blanche, peu relevée, bonne en compote dès juillet. Arbre très-productif, se mettant à fruit de bonne heure.

6. Passe-pomme blanche; fruit allongé, ayant un peu la forme d'un œuf, d'un vert pâle, à chair tendre, presque insipide. Il mûrit et passe dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux, que l'on greffe sur franc; en plein-vent.

7. * Postophe d'été; fruit de moyenne grosseur, quelquefois cylindrique, ordinairement plus étroit au sommet, rouge pâle, et rouge brun du côté du soleil; chair grenue, étant souvent un peu rouge sous la peau, assez agréable. Il mûrit à la fin du mois. Arbre très-vigoureux, pour plein-vent.

8. * Montalivet d'été; fruit gros, assez comprimé, d'un blanc jaunâtre, à chair tendre et douce, assez bonne. Arbre vigoureux, que l'on greffe sur doucin et paradis. Il a été introduit en France par M. Lelieur.

En septembre.

9. * Reinette jaune hative; fruit moyen, un peu plus allongé que la reinette dorée, à peau assez unie, d'un jaune clair piqueté de brun; chair tendre, médiocre. Il mûrit vers le milieu du mois. Arbre assez vigoureux.

10. Rambour franc, *gros rambour;* fruit très-gros, comprimé, à côtes plus saillantes du côté de l'œil, d'un vert pâle fouetté ou rayé de rouge du côté du soleil, à chair un peu acide, bonne cuite. Il mûrit vers la fin du mois. Arbre robuste et très-productif.

11. * Belle d'aout, *belle fleur;* fruit très-gros, de trois pouces de diamètre, comprimé, d'un beau rouge légèrement recouvert de poussière glauque; chair blanche, tendre, d'un acide doux, agréable. Il mûrit dans le mois et ne dure que quinze jours. Arbre très-vigoureux, que l'on greffe sur doucin et sur paradis.

En octobre.

12. * Des quatre gouts; fruit moyen, comprimé, d'un vert teinté de roux du côté du soleil; chair tendre, ayant un parfum particulier; assez bonne. Il mûrit à la fin du mois et en novembre. Arbre vigoureux.

13. * Pomme nompareille; fruit très-ressemblant à la reinette du Canada, mais un peu plus petit et d'un jaune moins verdâtre. Il mûrit à la même époque et a toutes ses qualités. Arbre assez vigoureux.

14. * Pomme de deux gouts; fruit moyen, à côtes, d'un blanc jaunâtre, à chair blanche et fine, d'une saveur très-agréable. Il mûrit dans le courant du mois. Cette pomme m'a été envoyée de Nantes par mon frère.

15. * Reinette du Canada; fruit très-gros, ayant quelquefois jusqu'à seize pouces de circonférence, très-comprimé, ordinairement plus renflé d'un côté que de l'autre, à côtes peu marquées, d'un vert pâle, très-piqueté, se lavant quelquefois d'un peu de rouge du côté du soleil; chair tendre, grenue, très-bonne crue, meilleure cuite. Il mûrit dans le courant du mois; mais, pour le conserver jusqu'en avril, il faut le cueillir un peu avant sa maturité, vers la fin de septembre. Arbre très-vigoureux.

16. * Reinette grise du Canada; fruit un peu plus petit que le précédent, à chair plus ferme et plus acide, et d'une durée plus prolongée. Arbre de même nature que le précédent.

17. * Reinette de Hollande; fruit gros, allongé, d'un blanc jaunâtre, à chair très-blanche, acidulée, ferme; assez bonne. Il mûrit dans le commencement du mois et même en septembre. Arbre très-productif et vigoureux.

18. * Reinette tendre, *d'Espagne*, ou *blanche d'Espagne;* fruit très-allongé, quelquefois long de cinq pouces, blanc, légèrement teinté de rose du côté du soleil, couvert d'une poussière glauque, comme la prune; chair fine, d'un acide doux très-agréable, excellente. Il mûrit à la fin du mois, et se conserve jusqu'en mars. Arbre très-vigoureux, réussissant très-bien en quenouille lorsqu'il est greffé sur doucin, et surtout sur paradis.

19. * Reinette rousse, ou *des carmes;* fruit moyen, comprimé, d'un jaune roussâtre, à chair tendre, d'un acide doux et agréable. Il mûrit à la fin du mois, et se conserve jusqu'en novembre et décembre. Arbre peu vigoureux, qu'on greffe sur doucin et sur paradis.

20. * Gros Pigeonnet, *Pigeonnet de Rouen;* fruit de moyenne grosseur, turbiné, rouge, rayé de rouge plus foncé

du côté du soleil, à chair très-blanche, fine, d'un goût fort agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et passe très-vite. Arbre assez délicat.

21 * POMME PETIT PIGEONNET; fruit semblable en tout au précédent, au volume près. Il mûrit un peu plus tard. Arbre plus délicat.

22. POMMIER DOUCIN; fruit assez beau, comprimé, à côtes saillantes du côté de l'œil, d'un vert clair, lavé de rouge du côté du soleil; chair blanche, douce, médiocre, peu estimée. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre moyen, qui n'est guère cultivé que pour servir de sujet aux autres variétés.

23. FENOUILLET JAUNE, *drap d'or*, *pomme de caractère;* fruit petit, d'un beau jaune, marqué de traits imitant des lettres, à chair ferme, parfumée. Il mûrit à la fin du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre peu élevé, très-productif.

En novembre.

24. REINETTE DE BRETAGNE; fruit gros, d'un rouge vif piqueté de jaune, très-beau; chair ferme, sucrée, peu acide, très-bonne. Il mûrit dès le commencement du mois jusqu'en décembre. Arbre vigoureux.

25. POMME CONCOMBRE; fruit moyen, très-allongé, d'un vert tendre, à chair blanche, d'un acide doux assez agréable. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en janvier. Arbre de moyenne grandeur, assez vigoureux.

26. PETITE POMME CONCOMBRE; fruit en tout semblable au précédent, si ce n'est qu'il est d'un plus petit volume. Arbre de même nature.

27. D'AMÉRIQUE LARGE FACE; fruit très-gros, comprimé, vert teinté de roussâtre du côté du soleil; chair tendre, d'un acide doux et agréable, très-bonne cuite. Il mûrit dans le courant de ce mois et du suivant. Arbre très-vigoureux, que l'on greffe sur doucin et sur paradis.

28. MONSTRUEUSE D'AMÉRIQUE; fruit très-gros, de forme un peu irrégulière, à fond verdâtre presque entièrement caché par des taches d'un gris roussâtre; chair tendre, d'un acide

doux, bonne cuite. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux, que l'on greffe sur doucin et sur paradis.

29. * Pomme maltranche rouge; fruit très-gros, de trois pouces de diamètre au moins, d'un rouge vif et brillant; chair tendre et fine, d'un acide agréable. Ce beau fruit, qui mûrit dans ce mois et en décembre, m'a été envoyé de Nantes par mon frère.

30. Gros papa; fruit très-gros, de forme assez irrégulière, vert, légèrement coloré du côté du soleil, à chair grossière, d'un acide doux, bon à cuire. Il mûrit dans le courant de ce mois et du suivant. Arbre très-vigoureux et productif, que l'on greffe sur doucin et sur paradis. Il a été apporté d'Amérique par M. Lelieur.

31. Belle du bois; fruit gros, un peu court, d'un vert jaunâtre, quelquefois légèrement coloré du côté du soleil; chair blanche et assez douce. Il mûrit de novembre en février. Arbre assez vigoureux.

32. * Calville rouge d'hiver; fruit très-beau, un peu allongé, haut de deux ou trois pouces, d'un rouge foncé; chair un peu rouge, fine, grenue, vineuse, fort agréable. Il mûrit à la fin du mois et dans le commencement de l'autre. Arbre très-vigoureux.

33. Calville rouge normande; elle diffère de la précédente par le rouge plus foncé de sa peau, et par sa chair presque entièrement rouge; elle a les mêmes qualités, mûrit en même temps, mais se conserve jusqu'en mars. Arbre de même nature.

34. * Reinette naine; fruit allongé, turbiné, bosselé, d'un vert devenant jaunâtre en mûrissant, à chair tendre, d'un acide doux, agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en janvier. Cet arbre nain doit se greffer sur paradis.

En décembre.

35. * Calville blanche, *calville blanche d'hiver, bonnet carré;* fruit très-gros, à œil entouré de bosses ou côtes très-saillantes, d'un jaune pâle tirant sur le vert, à chair blanche, grenue, fine, relevée, très-bonne. Il mûrit dès le com-

mencement du mois, et se conserve jusqu'en avril. Arbre vigoureux et productif.

36. Pomme chataignier; fruit de moyenne grosseur, un peu allongé, piqueté de rouge, fouetté de la même couleur du côté du soleil; chair ferme, médiocre crue, excellente cuite. Il mûrit au commencement du mois, quelquefois en novembre. Arbre vigoureux que l'on greffe sur franc; plein-vent.

37. * Coeur de boeuf; fruit gros, allongé, uni, d'un rouge pourpre, légèrement recouvert de poussière glauque; chair blanche, légèrement nuancée de rouge, acide, tendre, bonne cuite. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en janvier. Arbre très-vigoureux et productif.

38. Culotte de Suisse; fruit moyen, allongé, rayé de jaune et de vert sur un fond roussâtre; chair blanche, ferme, d'un acide assez agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en janvier. Arbre très-vigoureux, peu productif.

39. Pomme-coing; fruit gros, ayant la forme allongée et irrégulière du coing de Portugal, d'un vert jaunâtre; chair tendre, légèrement acide. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux, peu productif.

40. * Api; fruit petit, comprimé, d'un jaune pâle, d'un rouge cerise vif du côté du soleil; chair ferme, d'un acide doux, assez agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en avril. Arbre petit, qu'on greffe sur doucin et sur paradis; sur franc il est sujet au chancre.

41. Api noir; il diffère du précédent par sa couleur d'un brun foncé tirant sur le noir; fruit plus comprimé, ayant quelques petites côtes, plus gros, mais de moindre qualité. Il mûrit à la même époque et se conserve moins que l'autre. Arbre plus petit.

42. * Double api, *pomme étoilée*, *belle fille*; fruit petit, très-comprimé, sensiblement divisé en cinq côtes, à peau unie, jaune, d'un rouge orangé du côté du soleil; chair ferme, un peu jaune et grossière, acide. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en juin. Arbre assez vigoureux.

43. * Gros api, *pomme de rose*; fruit de moyenne grosseur, très-comprimé, à peau dure, rouge, d'un rouge cerise, très-foncé du côté du soleil, ou marbré de rouge et de jaune

sur toute sa surface ; chair très-blanche, moins ferme et moins agréable que celle de l'api. Il mûrit à la même époque, et se conserve plus long-temps. Arbre moyen, assez vigoureux.

44. Pomme noire ; fruit très-petit, comprimé, à peau lisse, luisante, d'un violet brun piqueté de très-petits points jaunes, presque noir du côté du soleil ; chair blanche, un peu teinte de rouge sous la peau, presque insipide. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve long-temps.

45. * Fenouillet gris, *anis ;* fruit petit, rude au toucher, gris, comprimé, à chair douce, sèche, parfumée d'anis. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en mars. Arbre délicat, peu élevé, très-productif. On le greffe sur doucin et sur paradis.

46. * Pomme-d'or, *drap d'or ;* on l'a souvent confondue avec le fenouillet jaune, mais elle en diffère par son fruit un peu plus gros, plus long, et légèrement acide. Du reste, il est d'un beau jaune d'or, finement ponctué, quelquefois légèrement teinté de rouge du côté du soleil. Il mûrit dans le courant du mois et se conserve jusqu'en mars. Arbre délicat, très-productif sur doucin et paradis.

47. Pigeon, *cœur de pigeon, Jérusalem ;* fruit petit, renflé à sa base, allongé au sommet, à peau fine, luisante, d'un jaune clair, rose foncé avec quelques points rouges du côté du soleil ; chair fine, grenue, blanche, ferme, légèrement acide, parfumée, très-délicate et très-bonne. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre vigoureux et productif.

48. Court pendu ; fruit de moyenne grosseur, à queue extraordinairement courte, arrondi, à peau très-foncée du côté du soleil ; chair excellente cuite. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre vigoureux, productif, que l'on cultive en plein vent.

49. De finale ; fruit moyen, turbiné, un peu long, d'un vert jaunâtre ; chair tendre, douce, d'un acide très-agréable. Il mûrit de décembre en février. Arbre de moyenne grandeur, assez productif.

50. De mer ; fruit très-gros, presqu'aussi large que haut, d'un beau rouge. Il mûrit dans le courant du mois, un peu

plus tôt, un peu plus tard, selon l'exposition et la nature de l'arbre; il est très-cultivé dans les environs de Nantes. Arbre très-vigoureux et fort productif.

51. POMME REINETTE PRINCESSE NOBLE; fruit gros, allongé, plus resserré au sommet, d'un vert jaunâtre, rayé de rouge du côté du soleil; chair tendre, d'un acide doux et agréable. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en décembre. Arbre très-vigoureux.

52. GROS FAROS; fruit moyen, comprimé, rouge: un peu rayé de rouge plus foncé; chair blanche, assez ferme, d'un acide doux et agréable. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre grand, très-productif, que l'on greffe sur franc pour plein-vent.

53. PETIT FAROS; fruit semblable au précédent, mais plus allongé et turbiné. Il mûrit à la même époque, et a les mêmes qualités. Arbre de même nature.

54. REINETTE FRANCATU; fruit gros, comprimé, vert tacheté de grisâtre, teinté de rouge du côté du soleil, à chair ferme, très-acidulée. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre très-vigoureux et très-productif.

55. * REINETTE D'ANGLETERRE; fruit gros, haut de près de trois pouces, paraissant un peu allongé, régulier, sans côtes sensibles, d'un beau jaune fouetté de rouge; chair d'un blanc jaunâtre, ferme, sucrée, assez relevée. Il mûrit dans le courant du mois et passe très-vite. Arbre très-vigoureux et très-productif.

56. * REINETTE DORÉE, *rousse*, *jaune tardive*; fruit de moyenne grosseur, un peu comprimé, à peau rugueuse, d'un jaune d'or mat, piquetée de gris clair, quelquefois lavée de rouge du côté du soleil; chair ferme, fine, sucrée, légèrement acide. Il mûrit dans le courant du mois et au commencement de l'autre. Arbre assez délicat, très-productif sur doucin et paradis.

57. * REINETTE DE CAUX; fruit très-gros, un peu turbiné, irrégulier, d'un beau jaune, à chair d'un acide doux fort agréable. Il mûrit à la fin du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre très-élevé, très-productif.

58. * REINETTE GRISE DE GRANVILLE; fruit moyen, com-

primé, d'un jaune grisâtre, un peu roux du côté du soleil, à chair tendre, élastique, d'un blanc jaunâtre, d'un acide agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre assez vigoureux.

59. Pommier doux a trochet; fruit gros, turbiné, à peau unie, verte; chair ferme, d'un blanc verdâtre, presque sans parfum. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'en février. Arbre vigoureux, productif.

60. Petit doux; il ne diffère du précédent que par son moindre volume; du reste, même qualité et même époque de maturité.

61. * Postophe d'hiver; fruit gros, comprimé, un peu à côtes, d'un rouge clair, rouge cerise foncé du côté du soleil, quelquefois jaune à l'ombre, lisse, luisant, à chair ferme, un peu jaunâtre, d'un acide très-doux, assez agréable. Il mûrit à la fin du mois, et se conserve jusqu'en mai. Arbre très-vigoureux, assez productif quand on le greffe sur franc.

62. Rambour d'hiver; fruit très-gros, très-comprimé, un peu bossu, d'un vert blanchâtre, jaune du côté du soleil; chair tendre, d'un blanc tirant sur le vert, un peu âcre. Il mûrit de décembre à janvier. Arbre très-vigoureux, très-productif, que l'on greffe sur franc; plein-vent.

63. Doux d'Angers; fruit de grosseur moyenne, arrondi, un peu turbiné, d'un vert jaunâtre, roussâtre du côté du soleil; chair blanche, d'un acide fort doux. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en février. Ce fruit, autant estimé que cultivé dans les environs d'Angers, nous a été envoyé par M. Gendron.

64. Gros bondy; fruit moyen, comprimé, d'un vert jaunâtre, à chair ferme, d'un acide assez prononcé. Il mûrit dans le mois et en février. Cet arbre très-vigoureux, que l'on greffe sur franc, a une variété à fruit plus petit.

65. Rouge-feuillage; fruit de moyenne grosseur, comprimé, rayé de rouge et de vert sombre; chair ferme et très-acide, d'un blanc verdâtre. Il mûrit de décembre en février. Arbre très-vigoureux, productif, mais alternant.

En janvier.

66. * Pomme haute-bonté, *reinette grise haute-bonté;* fruit gros, arrondi, comprimé à la base, d'un vert jaunâtre rougissant à peine du côté du soleil, à chair fine, tendre, d'un blanc verdâtre, d'un acide agréable. Elle mûrit dans le courant de ce mois et de mars. Arbre assez vigoureux et très-productif.

67.* Reinette grise de Champagne; fruit de moyenne grosseur, très-comprimé, à peau grise tirant sur le ventre de biche, fouetté ou rayé de rouge du côté du soleil; chair ferme, peu parfumée, sucrée, agréable. Il mûrit dans le courant du mois, et se conserve jusqu'à la fin de janvier. Arbre délicat, assez productif, que l'on greffe sur doucin et sur paradis.

68. A la vérité blanche; fruit moyen, turbiné, vert teinté de rouge du côté du soleil; chair ferme, d'un blanc verdâtre, très-acidulée. Il mûrit jusqu'en mai. Arbre très-productif, dont tout le mérite consiste dans l'abondance et la certitude de ses récoltes.

69. * Reinette grise bec-de-lièvre; fruit allongé, sillonné au sommet, de grosseur moyenne, à chair blanche, assez ferme, d'un acide doux et agréable. Il mûrit depuis le courant du mois jusqu'en mars. Arbre très-vigoureux, qu'on greffe sur franc.

70. Belle de Sénar; fruit petit, le plus comprimé de tous, vert sillonné de grisâtre, à chair jaunâtre, ferme, très-acide, mais agréable. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en avril. Arbre vigoureux, très-productif, trouvé par mon père, en 1789, dans la forêt de Sénar.

71.* Montalivet; fruit très-gros, d'un blanc jaunâtre, de forme assez irrégulière; chair tendre et assez fine, d'un acide doux, agréable. Il mûrit dans le courant du mois jusqu'en janvier. Arbre très-vigoureux et productif, que l'on greffe sur doucin et sur paradis. Cette variété a été apportée d'Amérique par M. Lelieur.

En février.

72. Violette des quatre gouts; fruit moyen, arrondi, d'un rouge violacé, à chair d'un blanc verdâtre, ferme, très-

acide, bonne cuite. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre assez vigoureux et très-productif.

73.* Pomme fenouillet rouge, *bardin*, *azerolly;* fruit petit, arrondi, à peau grise, presque entièrement couverte de panachures rouges, rude au toucher; chair ferme, fine, sans acidité, sucrée, un peu musquée. Il mûrit en février et mars. Arbre petit, peu vigoureux, très-productif.

74.* Reinette rouge; fruit de moyenne grosseur, un peu allongé, luisant, jaune et piqueté, lavé de rouge du côté du soleil; chair un peu jaune, ferme, acidulée, se ridant beaucoup en mûrissant. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre délicat, assez productif.

75. Petite reinette rouge; variété de la précédente, qui n'en diffère que par la dimension de son fruit.

76. * Reinette blanche, ou *reinette d'Espagne;* fruit de moyenne grosseur, d'un jaune pâle, renflé du côté de la base, à chair tendre, blanche, d'un acide doux et agréable. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre vigoureux et productif.

77. * Reinette franche; fruit variable pour la forme et la grosseur, ordinairement moyen, arrondi, un peu allongé, à côtes ou uni, d'un vert clair piqueté de gris, quelquefois lavé d'un peu de rouge du côté du soleil, jaunissant et se ridant beaucoup à la maturité; chair blanche, ferme, sucrée, relevée, très-agréable. Cette pomme, la plus estimée de toutes, se conserve jusqu'en juin. Arbre assez vigoureux et productif, surtout sur paradis.

78. Fleur de juin; fruit moyen, turbiné, vert teinté de rouge pâle; chair tendre, d'une saveur acerbe quand elle n'est pas très-mûre. Arbre très-productif, dont les paysans des environs de Paris apportent les fruits à la halle, pour les vendre, en mars et avril, sous le nom de reinette: on le greffe sur franc; plein-vent.

79. Court pendu rose, *capendu rose;* fruit petit, comprimé, teint de rose du côté du soleil, à chair blanche, ferme, d'un acide doux et agréable. Il mûrit dans le courant de ce mois jusqu'à la fin de mars. Arbre assez vigoureux et productif. On le greffe sur franc; plein-vent.

En mars.

80. POMME FIGUE SANS PEPIN, *pomme d'Adam*; fruit petit, ovale, d'un jaune piqueté de rouge pâle, à chair ferme et très-acide. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre assez vigoureux, peu productif, donnant des fleurs sans corolle.

81. POMMIER A FEUILLES D'AUCUBA; fruit ressemblant à la pomme de châtaignier, gros, plus allongé, à chair plus ferme et plus acide. Il mûrit dans le courant du mois. Arbre très-vigoureux, qu'on greffe sur franc.

Nous possédons encore un assez grand nombre de nouvelles variétés de pommes à couteau, mais comme nous n'avons pas encore été à même de vérifier leurs descriptions, nous les avons omises pour éviter de doubles emplois. Voici la nomenclature des meilleures pommes à cidre.

Muscadet tardif; fruit petit, excellent (ceci doit s'entendre pour la qualité du cidre); — *rouge-bruyère*; fruit moyen, bon pour la dernière saison; — *de paradis*; petit fruit; — *dure-verte*; fruit moyen; — *bedanne*; fruit assez gros, bon, se conservant long-temps; — *rouge duret*; fruit moyen, très-bon; — *pomme de suie*; fruit très-amer, bon; — *de rétat*; fruit très-estimé; arbre très-productif; — *de Dieppe*; beau et bon fruit; — *belle fille*; fruit moyen, bon; — *de Paris*; fruit de deuxième saison; — *belle jeanne*; — *peau de vache*; fruit assez gros, tardif, bon; — *de relet*; gros fruit, excellent, de deuxième saison; — *de melon*; fruit moyen; — *de binet*; — *d'orange*; fruit de moyenne grosseur, bon; — *de sonnette*; — *gros œuf d'août*; fruit moyen, bon; — *amer-doux*; gros fruit, de médiocre qualité; — *germaine*; fruit moyen, tardif, bon; — de *Maillot*; fruit bon, même pour le couteau, se conservant long-temps; — *long-pommier*.

CULTURE. Les pommiers aiment une terre franche, forte, douce, un peu fraîche, sans qu'il soit besoin qu'elle soit très-profonde. Dans les sables, les argiles ou les craies, ils réussissent très-mal. Ils se multiplient de semence, de rejetons et par la greffe.

Quand on veut semer, le choix des pepins n'est pas indifférent; car c'est de ce choix que dépend le plus ou

moins de vigueur et d'élévation des arbres que l'on greffe sur les sujets qu'ils fournissent. *Voyez* ce que nous en disons page 245. Selon que l'on voudra obtenir des sujets plus ou moins forts et élevés, on choisira donc : 1° des pepins de fruits sauvages, si on n'est pas à portée de prendre des sauvageons dans les forêts ; 2° des pepins de fruits à cidre ; 3° des pepins de fruits à couteau. On donne souvent le nom de *francs* aux sujets de ces trois premiers semis. 4° des pepins ou des rejetons de doucin ; 5° des pepins ou des rejetons de paradis.

Dans tous les cas, on les sème et cultive dans la pépinière absolument comme les élèves de poirier, à cette légère différence près, qu'on leur donne des labours moins profonds, parce que leurs racines s'étendent plus à la surface de la terre.

Lorsqu'on met les jeunes arbres en place, après qu'ils ont été greffés, on observe d'espacer les plein-vent de trente à quarante pieds, selon que le sol est médiocre ou bon, et que l'arbre est greffé sur sauvageon, sur égrin ou sur franc. Les contre-espaliers, demi-tiges, etc., greffés sur doucin, se plantent de douze à vingt pieds ; les quenouilles, pyramides, de six à dix ; enfin, les paradis de quatre à cinq. Dans les terrains légers et chauds, on préfère les sujets greffés sur doucin, parce que les racines de cette espèce s'enfoncent plus que celles du paradis, et que, par conséquent, elles sont moins sujettes à se dessécher pendant les étés chauds et sans pluies.

Quant à l'exposition, les pommiers ne sont pas difficiles, ils réussissent également bien au nord, au levant et au couchant, dans les lieux les plus bas et les plus frais ; cependant ils craignent les expositions chaudes dans le midi de la France, et même sous le climat de Paris.

On les taille et conduit comme nous l'avons dit page 245 et suivantes. On leur donne tous les ans un labour peu profond pour ne pas blesser les racines, et

tous les trois ou quatre ans on enlève la terre qui recouvre de cinq ou six pouces leurs premières racines, et on la remplace par d'autre dans laquelle on a mélangé un engrais bien consommé, analogue à la nature du terrain. Quoique cet arbre craigne assez les amputations, quand il est vieux et qu'il commence à se dessécher à l'extrémité des branches, on peut prolonger sa durée de quelques années, en le ravalant jusque près de son tronc. Il est très-sujet aux insectes, à la carie et aux chancres; et, dans ces différentes circonstances, on le traite comme nous l'avons dit dans notre premier volume à l'article *Maladies des végétaux*.

SORBIER DOMESTIQUE, CORMIER. (*Sorbus domestica;* L.). ♄. Indigène. Cet arbre précieux, et malheureusement trop négligé, atteint ordinairement de quarante à cinquante pieds de hauteur, et beaucoup plus dans les sols qui lui conviennent bien. Son fruit, nommé *corme* ou *sorbe,* se cueille en automne; on le conserve sur de la paille, et on le mange quand il est blette. Par la fermentation on en tire un cidre plus fort que celui de pommes, mais qui ne se conserve pas. Dans la Suède on en prépare une liqueur qui remplace le vin. Le bois de sorbier est lourd, serré, dur comme de la corne, et prend un poli superbe. Il est très-recherché par les tourneurs, menuisiers, charrons, ébénistes, graveurs sur bois, armuriers et charpentiers-mécaniciens. Ces derniers s'en servent pour faire des dents de roues, des fuseaux de lanternes, et généralement toutes les parties des machines exposées aux plus grands frottemens. Ses rameaux font une teinture noire des plus belles. On en connaît cinq variétés.

1° Le SORBIER FRANC; c'est celui que l'on trouve croissant spontanément sur la lisière des bois; il devient très-grand, et son bois est un des meilleurs, mais le fruit est très-petit.

2° Le SORBIER A FRUIT PYRIFORME, dont les fruits un peu plus gros ont la forme d'une petite poire.

3° Le SORBIER A FRUIT OVALE ; ses fruits sont plus allongés, en forme d'œuf.

4° Le SORBIER A PETIT FRUIT ROUGE ; fruit très-petit, fibreux, tardif, d'un mauvais goût, très-acerbe comme ceux des trois précédens.

5° Le SORBIER A GROS FRUIT ROUGE ; les fruits de celui-ci sont beaucoup plus gros, plus précoces, moins acerbes et meilleurs que ceux des précédens.

CULTURE. Les sorbiers aiment une terre franche, légère et fraîche, et l'exposition du levant ou du couchant. Ils réussissent à merveille dans les terres, les vignes, les enclos, et dans les terrains à demi cultivés, comme le bord des chemins, les haies, etc. Peut-être que ce qui fait abandonner leur culture, c'est que leur croissance est extrêmement lente, et qu'ils ne donnent guère leurs fruits avant trente ans de plantation : cette longue attente ne s'accommode pas avec l'impatience de jouir et l'égoïsme, qui caractérisent notre siècle.

On les multiplie de pepins que l'on sème en pépinière, et gouverne absolument comme ceux de poiriers, et les replants craignent encore moins la transplantation. Ils prennent parfaitement, lors même que les tiges ont déjà atteint trois ou quatre pouces de diamètre, ce qui permet de les planter déjà vieux, et par conséquent de hâter beaucoup sa jouissance. Ils produisent plus tôt encore si on prend le parti de les greffer en haut de la tige pour ne pas faire tort à la qualité du bois. Pour les greffer, on emploie les mêmes procédés que pour les poiriers, c'est-à-dire, les méthodes nos 1, 2, 3, 5, 8, 10.

NÉFLIER, MESPLIER, MESLIER. (*Mespilus germanica ;* L.) ♄. Il croît naturellement dans les haies de la France et de l'Allemagne. Son fruit, plus ou moins gros, selon la variété, est âpre et acerbe jusqu'à ce qu'il soit parvenu à l'état de blette, mais alors il acquiert de la douceur et devient fort agréable. On en possède plusieurs variétés.

1° Néflier a fruit sans pepins; fruit singulier, mais petit et de médiocre qualité.

2° A fruit précoce; fruit de grosseur médiocre, mûrissant long-temps avant les autres.

3° A fruit long; fruit ovale, de grosseur moyenne.

4° A gros fruit rond; fruit très-gros, le meilleur et le plus cultivé de tous.

Culture. Les néfliers réussissent très-bien en tout terrain, pourvu qu'il ne soit pas trop marécageux, et à toute exposition. Cependant ils deviennent plus grands et plus productifs dans les terres franches calcaires et chaudes. Ils n'exigent presque aucune culture particulière, si ce n'est quelques soins dont nous avons parlé page 251.

On les multiplie, 1° de semences; mais le moyen est long, parce qu'elles mettent deux ans à lever; 2° de marcottes, que l'on ne fait guère que pour les espèces d'agrément; 3° enfin par la greffe en fente, nos 5, 6, 8, ou par celle en écusson, nos 1, 2, 3, 108, sur l'aubépine, le néflier sauvage, le cognassier et le poirier. Leurs fruits se cueillent au commencement d'octobre, et se placent dans un lieu sec, sur de la paille, où ils acquièrent leur maturité.

BIBACIER, néflier du Japon. (*Mespilus japonica*; Thunb.) ♄. De la Chine. Arbrisseau n'atteignant guère que huit à dix pieds de hauteur. Ses feuilles sont grandes, ovales, allongées, cotonneuses en dessus; il fleurit en mai, et produit un fruit jaune, un peu velu, de la forme d'une petite nèfle, fort agréable à manger.

Ce néflier craint le froid, surtout lorsqu'il est franc de pied. Greffé sur aubépine par les mêmes procédés que le précédent, il brave assez bien les hivers sous le climat de Paris, au moins depuis cinq ans. On le place, en terre franche légère et chaude, contre un mur au midi, et on l'empaille pendant les froids. Sa végéta-

tion est très-belle, ce qui permet de le soumettre à une taille régulière en espalier.

On peut le multiplier de graines semées en terre légère et en terrine aussitôt leur maturité, et placées dans l'orangerie pendant la mauvaise saison. Elles lèvent au printemps suivant, et il ne reste plus à donner au jeune plant que les soins ordinaires aux arbrisseaux de serre.

AZÉROLIER, NÉFLIER DE NAPLES, ÉPINE D'ESPAGNE. (*Mespilus azarolus;* L.) ♄. Naturel au midi de la France. Arbre de troisième grandeur. Il fleurit en mai, et donne en automne un fruit de qualité assez médiocre, et que l'on nomme *pommette*. On en a plusieurs variétés.

1° A FRUITS LONGS.
2° A FRUITS ROUGES.
3° A FRUITS JAUNES.

CULTURE. Cet arbre se cultive de la même manière que le néflier ; on le multiplie de semences, ou par la greffe sur aubépine, cognassier ou néflier. Il aime les terres légères et chaudes, et l'exposition du midi si l'on veut que ses fruits soient mangeables.

ALISIER. (*Cratægus*) ♄. On cultive plusieurs espèces de ce genre, dont les fruits sont mangeables et ont même une saveur qui plaît à beaucoup de personnes, mais seulement lorsqu'on les a laissés parfaitement mûrir sur la paille, car autrement ils sont malfaisans. Ces arbres fournissent un bois très-dur, souple, liant et tenace, susceptible de recevoir un très-beau poli ; aussi est-il recherché par les tourneurs, les sculpteurs et les mécaniciens.

1° ALISIER TERMINAL, *allouchier des bois.* (*Cratægus terminalis ;* L.) Indigène ; fruits rouges, arrondis, de la grosseur d'une petite cerise ; arbre de vingt pieds d'élévation, à racines pivotantes.

2° ALISIER BLANC, *allouchier.* (*Cratægus aria;* L.) Indi-

gène ; fruits rouges, arrondis, à peu près de même grosseur que le précédent ; arbre droit, de vingt-cinq ou trente pieds. Il a fourni une variété à longues feuilles, nommée *allouchier de Bourgogne*, dont les fruits diffèrent peu.

3° Alisier de Fontainebleau. (*Cratægus latifolia ;* Encycl.) Indigène ; fruits d'un rouge orangé, un peu plus gros et plus longs que les précédens. Arbre de vingt-cinq à trente pieds.

4° Alisier amelanchier. (*Cratægus amelanchier ;* H. P. *Cratægus rotundifolia ;* Encycl.) Indigène ; fruit d'un bleu noirâtre, plus petit, d'une qualité encore plus médiocre. Arbrisseau de huit à neuf pieds, qui croît aussi à Sumatra et dont les habitans mangent les fruits qu'ils nomment *gamomong*.

Culture. Les alisiers réussissent assez bien dans tous les sols, mais ils préfèrent une terre franche, légère, et une exposition ouverte et aérée, au nord. On les multiplie de semences, de rejetons, de marcottes et par la greffe sur l'aubépine. Pour semer, on fait stratifier les graines ; et, si l'on veut que toutes lèvent à la fois, on les laisse dans le sable pendant dix-huit mois. Du reste, on cultive de la même manière que le néflier.

SIXIÈME DIVISION.

Fruits en forme de baie et à pulpe plus ou moins liquide.

MURIER. (*Morus*) ♄. Les arbres de ce genre sont très-cultivés, mais plus pour leurs feuilles dont on nourrit les vers à soie que pour leurs fruits, qui cependant sont assez agréables. La plupart sont dioïques, c'est-à-dire, que les fleurs mâles sont sur un individu et les fleurs femelles sur un autre. Leur culture ne date, en France, que du règne de Charles IX. Le bois des mûriers est jaune, assez dur, propre à différens ouvrages de tour et de gravure. En faisant rouir les jeunes tiges comme du chanvre, on tire de l'écorce une filasse

grossière, propre à faire des cordes. On en possède plusieurs espèces et un grand nombre de variétés, mais qui ne diffèrent guère que par le plus ou moins de qualités qu'offrent les feuilles pour la nourriture des vers à soie.

1° MURIER BLANC. (*Morus alba;* L.) De l'Asie-Mineure. Arbre vigoureux et grand, à fruits blancs, petits, sucrés, un peu fades, très-recherchés par la volaille. C'est de la feuille de cette espèce que l'on nourrit plus particulièrement les vers à soie.

2° MURIER D'ITALIE. (*Morus italica;* ENCYCL.) Arbre plus grand et plus vigoureux que le précédent, à fruits blancs, plus gros, de même saveur.

Le mûrier d'Italie à fruit rose, est une variété intéressante; ses fruits sont plus petits, mais un peu moins douceâtres.

3° MURIER BLANC D'ESPAGNE; arbre très-vigoureux, à larges feuilles; fruits un peu plus gros que le précédent et de même qualité.

4° MURIER NOIR. (*Morus nigra;* L.) De l'Asie-Mineure. Arbre de vingt-cinq à trente pieds, à fruits très-gros, noirs, agréables, mûrs depuis juillet jusqu'en septembre.

5° MURIER ROUGE. (*Morus ruba;* L.) De l'Amérique septentrionale. Arbre de quarante à cinquante pieds, à fruit assez gros, d'un rouge un peu foncé, agréable au goût.

Nous en possédons deux nouvelles sortes venues de la Chine; mais nous n'en connaissons pas encore les fruits.

CULTURE. Nous devons avertir nos lecteurs que nous ne considérons ici le mûrier que sous le rapport de ses fruits, et point du tout sous celui de ses feuilles. Ceux qui voudraient élever des vers à soie trouveront assez d'ouvrages à consulter, s'ils veulent s'instruire des variétés de mûriers à préférer pour ce genre d'industrie, et des soins particuliers qu'il faut donner aux arbres.

Les mûriers aiment une terre forte, humide et chaude; cependant ils réussissent assez bien dans toutes et surtout dans les cours, dans les décombres et les terrains bouleversés. On les multiplie de semences, de boutures

et de marcottes; ce dernier moyen, étant le plus prompt, est aussi le plus employé.

Pour le semis on choisit les plus belles mûres qui ont été fécondées, car les autres, quelquefois plus grosses, et toujours plus agréables à manger, ne renferment point de semences. On en extrait la graine en les broyant avec les mains dans un vase plein d'eau, et on la sème au printemps dans une bonne terre bien ameublie. On donne les mêmes soins qu'à un semis ordinaire, jusqu'à ce que les jeunes plants soient assez forts pour être transportés dans la pépinière, ce qui arrive ordinairement à la deuxième ou troisième année; on les y place au printemps, et l'année suivante on peut les greffer en fente par les procédés n°s 5, 6, 8; en écusson, n°s 2, 3, 108; et en flûte, n°s 6, 63, 64, 65 et 113.

Lorsqu'ils sont parvenus à une grosseur convenable, c'est-à-dire, quand leurs tiges ont acquis de deux pouces et demi à quatre pouces de circonférence, on les met en place à toute exposition, mieux à l'abri des vents du nord et à demi-soleil; il ne reste plus à leur donner que les soins mentionnés page 269.

Les boutures se font au printemps, avec du bois de l'année précédente, en terre légère, fraîche et à l'ombre. On leur donne quelques arrosemens, mais seulement pour entretenir la fraîcheur du sol, et pas assez pour les exposer à pourrir. Lorsqu'elles sont reprises, on les traite comme les sujets de pépinière.

Les marcottes se font dans la même saison, par étranglement et selon la méthode ordinaire, ou en coupant un pied rez-terre et le buttant comme nous l'avons dit pour les marcottes de cognassier.

BROUSSONETIER, MURIER A PAPIER. (*Morus papyrifera*; L. *Broussonetia papyrifera*; WILLD.) ♄. De la Chine. Dans le Japon, où cet arbre est beaucoup cultivé, on fabrique avec l'écorce de ses branches un papier assez fort pour couvrir les parasols dont ses habitans

font usage. Dans la Louisiane on choisit les jeunes jets, on les fait rouir, et on en tire une filasse dont les femmes fabriquent des étoffes. Quoi qu'il en soit, le broussonetier pousse plus vite que les mûriers, n'est pas plus sensible au froid, et réussit parfaitement dans les terres chaudes, légères et même sablonneuses. Ses feuilles servent aussi à la nourriture des vers à soie. Elles ont cela de singulier, qu'elles affectent desformes tout-à-fait différentes : les unes sont entières, d'autres lobées, digitées, échancrées, comme rongées, etc. Ses fruits sont globuleux, formés par l'agrégation de petites baies douces, sucrées, agréables, qui s'écartent du réceptacle à la maturité, et y restent pendues par un petit filet. Elles mûrissent en septembre.

Cet arbre se multiplie de graines, de marcottes et de rejetons. On le cultive absolument comme le mûrier. Il faut placer un mâle à côté de la femelle, si l'on veut recueillir des graines fertiles.

Nous en cultivons depuis quelques années une nouvelle variété à feuilles en capuchon, dont nous n'avons pas encore vu les fruits.

ARBOUSIER COMMUN, *des Pyrénées, arbre aux fraises*. (*Arbutus unedo*; L.) ♄. Indigène. Arbrisseau de douze à quinze pieds, à feuilles persistantes, dont les fleurs blanches, en grelot et odorantes, paraissent depuis juillet jusqu'en janvier. Il leur succède des baies rondes, pendantes, d'un beau rouge quand elles sont mûres, ayant quelque ressemblance avec de grosses fraises. Elles sont bonnes à manger, et on les nomme *arbouses*.

Ce charmant arbrisseau aime les terres franches, légères, et l'exposition du nord-ouest. Dans sa jeunesse il est assez délicat et craint un peu la gelée sous le climat de Paris; aussi fera-t-on bien de l'en garantir au moyen de feuilles et de litière sèches, ou même en le mettant en pot ou en orangerie près des jours pendant les trois

ou quatre premières années. On le multiplie de graines, de marcottes et de boutures. On sème en terrine et sur couche tiède aussitôt la maturité des graines. Lorsque le plant a un pouce ou deux, on le repique en pot, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en pleine terre.

L'Arbousier des Alpes, (*arbutus alpina;* L.), est un sous-arbrisseau rampant, qui croît dans les Pyrénées, les Alpes, la Sibérie et la Laponie. Les habitans de cette dernière contrée se nourrissent de ses fruits à peu près semblables aux précédens. On le cultive de la même manière, mais il est beaucoup plus délicat et difficile à conserver sous le climat de Paris.

L'Arbousier d'Irlande, (*arbutus andrachne;* L.), est un arbrisseau de quinze à vingt pieds, à fruits rouges, plus fermes que les premiers, à graines moins saillantes; sa qualité est encore plus médiocre. On le cultive de la même manière, et il nous paraît même être plus robuste.

FRAMBOISIER. (*Rubus*) ♄. Ce genre offre des arbrisseaux plus ou moins épineux, dont les fruits excellens, qui mûrissent en juillet, le disputent à la fraise pour le parfum et la saveur. On en possède plusieurs espèces et variétés.

1° Framboisier rouge commun (*rubus idæus;* L.); fruit petit, très-bon. Il a fourni les variétés :

a. *Framboisier rouge à gros fruits;* fruits plus gros que ceux du précédent, sucrés, parfumés, excellents. Nous l'avons apporté de Hollande.

b. *Framboisier à gros fruits couleur de chair;* fruits plus gros, meilleurs, très-abondans et ne manquant jamais. Nous avons obtenu cette précieuse variété par les semis du précédent.

c. *Framboisier des Alpes de tous les mois;* fruits petits, rouges, très-bons. L'arbrisseau en produit deux fois, au printemps et en automne.

d. *Framboisier à fruits blancs.* Le fruit ne diffère de celui du framboisier commun que par sa couleur ; il est un peu moins parfumé.

e. *Framboisier à fruits blancs ambrés;* fruits beaucoup plus gros et meilleurs que ceux du précédent, tirant un peu sur le jaune.

Culture. Les framboisiers réussissent en tout terrain, cependant ils préfèrent les sols légers, frais et ombragés, dans lesquels on les conduit comme nous l'avons dit, page 269. On les multiplie de graines si l'on désire obtenir de nouvelles variétés, et alors on les sème comme celles du mûrier. Plus ordinairement on emploie pour leur multiplication les nombreux rejetons qui croissent au pied. On les détache des souches, et on les plante depuis le mois de novembre jusqu'en février ou mars, selon le climat et la température.

Ces arbrisseaux ont le défaut d'effriter et d'épuiser considérablement la terre, au point de nuire aux végétaux voisins et à eux-mêmes. Aussi faut-il les changer de place tous les quatre ou cinq ans, sans quoi ils dégénèrent, les fruits se rapetissent et diminuent considérablement en nombre. Il est vrai que l'on pourrait les laisser en place en changeant la terre ou la défonçant profondément pour remettre celle de dessous dessus, et leur donnant des engrais; mais alors les framboises perdent une partie de leur parfum. Tous les ans on leur ménage un labour peu profond. En Angleterre, on attache de l'importance à cette culture que l'on fait ainsi : on plante les framboisiers en lignes espacées de cinq pieds et les touffes à trois pieds les unes des autres, et on les élève contre un fort tuteur autour duquel on les attache en gerbe. On donne la préférence aux variétés *a* et *b*.

Les ronces des haies (*rubus fruticosus ;* L.), à fruits bleus (*rubus cæsius ;* L.); et leur variétés *sans épines*, *crépue*, et *multiflore*, donnent des fruits semblables

aux framboises, mais à pulpe noirâtre, plus ferme et plus acide. On s'en sert pour colorer les vins, et on en tire de l'alcohol par la distillation. Nous avons rapporté d'Angleterre cette dernière et nouvelle variété.

Ces arbrisseaux épineux et rampans se cultivent comme les framboisiers.

LA RONCE A FEUILLE DE ROSIER (*rubus rosæfolius*; HORT. PARIS.), de la Chine; est un joli petit arbrisseau, de deux à trois pieds, dont les fruits sont gros comme ceux du framboisier commun, mais d'un rouge plus éclatant, et d'une saveur beaucoup moins agréable. Même culture, mais il faut l'abriter avec un peu de litière, dans les hivers rigoureux.

PLAQUEMINIER LOTOS OU D'ITALIE. (*Diospyros Lotus*; L.) ♄. D'Orient. Cet arbre de vingt-cinq ou trente pieds d'élévation, à feuillage d'un très-beau vert, fleurit en juin et juillet. A ses fleurs succède un fruit mou, de la grosseur et de la couleur d'une prune sauvage, d'un goût doux, sucré, agréable.

LE PLAQUEMINIER DE VIRGINIE (*diospyros virginiana*; L.), s'élève plus que le précédent; ses fruits assez gros et un peu allongés sont jaunâtres et transparens.

LE PLAQUEMINIER KAKI (*diospyros Kaki*; L. F.), du Japon; produit des fruits nommés *figues-kakes*, d'un beau rouge cerise, et d'une saveur excellente. Il est fâcheux que cet arbre ne puisse pas résister à nos hivers dans les environs de Paris, où on est obligé de le conserver en orangerie. Dans le midi on pourrait très-bien l'avoir en pleine terre.

CULTURE. La culture des plaqueminiers n'est pas difficile; ils demandent une terre franche, un peu légère et fraîche. Le premier se plaît à l'exposition du midi, et le second à celle du nord. Tous trois se multiplient de graines, que l'on sème aussitôt la maturité comme celles

des mûriers, mais en terrine sur couche tiède; de marcottes par strangulation, et par la greffe en approche sur celui de Virginie. Le reste de leur culture n'a rien de particulier.

VIGNE. (*Vitis vinifera;* L.) ♄. Originaire de l'Asie. Nous n'entrerons ici dans aucun détail sur l'histoire de ce précieux arbrisseau, ni sur les usages auxquels on emploie le raisin; il nous suffira de dire que, si on s'en rapporte au sentiment de Strabon et de Justin, ce furent les colonies de Phocéens qui, en venant fonder la ville de Marseille, apportèrent la vigne avec eux, et que du midi de la Gaule elle se répandit bientôt dans toutes les autres parties où elle pouvait être cultivée. Une remarque que nous ferons faire aussi à nos lecteurs, c'est que la France est le pays où le vin est le meilleur pour l'usage ordinaire de la vie. Dans les climats plus chauds, les raisins ne fournissent qu'une liqueur spiritueuse, très-capiteuse, dont on ne peut boire sans danger qu'une très-petite quantité.

On cultive, pour l'utile, c'est-à-dire dans les vignobles un nombre considérable de variétés. Pour ne pas sortir de notre cadre, nous ne parlerons que de celles cultivées dans les jardins pour le service de la table.

A. RAISINS BLANCS.

1. CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU, *doré, raisin de Champagne;* c'est le plus estimé pour la table; grappes grosses, allongées, lâches, à grains ronds, peu serrés, plus ou moins gros, d'un vert clair ou jaunâtre, un peu ombré du côté du soleil, à pulpe douce et sucrée. Il mûrit fin de septembre et commencement d'octobre, et se conserve fort long-temps.

2. CHASSELAS DE BAR-SUR-AUBE; grappes plus fortes, mais plus lâches, à grains plus gros, comprimés, de même couleur, à pulpe ferme, douce, sucrée, agréable, mûrissant quinze jours plus tôt que le chasselas de Fontainebleau, ce qui

lui faisait donner la préférence dans les jardins de Brunoy. Il est plus sujet à couler.

3. Chasselas ciotat, *raisin d'Autriche;* il ne diffère du chasselas de Fontainebleau que par ses feuilles laciniées, et par ses grappes plus petites, moins fournies, à grains moins gros, mais de même qualité.

4. Chasselas musqué; grappes plus serrées que le chasselas de Fontainebleau, à grains ronds, un peu comprimés, moins gros, d'un blanc jaune, moins transparent; pulpe sucrée, légèrement musquée.

5. Petit chasselas hatif; grappes allongées, lâches, à grains petits, blanchâtres, se colorant moins que le chasselas; pulpe molle, peu relevée, un peu fade.

6. Blanc doux; grappe assez allongée, composée, à grains petits, d'un blanc clair, à pulpe liquide, douce, peu savoureuse. Il est assez précoce et très-productif.

7. Panse musquée; grappes longues, composées, lâches, à grains ovales, renflés au milieu, d'un blanc transparent, laissant apercevoir des nervures plus blanches; pulpe assez ferme, bonne dans les années chaudes.

8. Muscat blanc, ou *raisin de Frontignan;* grappe moyenne, allongée, étroite, terminée en pointe arrondie; grains très-serrés, durs, croquans, d'un vert tirant sur le jaune foncé du côté du soleil, à pulpe d'un blanc bleuâtre, très-musquée. Il mûrit difficilement dans les environs de Paris, surtout si l'on n'a pas la précaution d'en retrancher les grains trop serrés.

9. Muscat d'Alexandrie, *passe-longue musquée;* grappes fort grosses, rameuses, allongées, à grains volumineux, ovales, longs de près d'un pouce, d'un vert clair un peu ombré, durs, musqués et agréables. Il mûrit rarement dans les environs de Paris, à moins qu'il ne soit à une exposition très-chaude.

10. Raisin de Jéricho ou *de la terre promise;* grappes composées, d'une longueur considérable (on la dit de vingt-quatre à trente pouces), à grains très-distans les uns des autres, de forme ovale, blanc; pulpe sucrée. Il mûrit mal sous

le climat de Paris. Cette variété curieuse mérite d'être cultivée en serre.

11. CORINTHE BLANC; grappe assez grosse, allongée, très-serrée; grains ronds, petits, d'un blanc jaunâtre, à pulpe sucrée, fondante, sans pepins, fort agréable. Il mûrit en septembre.

12. VERDAL; grappes grosses; grains très-gros, d'un vert roussâtre, à pulpe douce, sucrée, parfumée, excellente. Il ne mûrit, dans les environs de Paris, que lorsque les années sont très-chaudes.

13. MORILLON BLANC; grappes composées, un peu allongées, à grains peu serrés, arrondis, de moyenne grosseur, d'un vert blanchâtre, à pulpe douce et sucrée.

14. RAISIN PERLÉ; grappes peu garnies, à rafle très-verte; grains de grosseur variable, ordinairement petits, ovales, d'un vert pâle, à pulpe douce et sucrée.

15. MORNAIN BLANC ou *mornan, mornanche;* il ressemble beaucoup au chasselas de Fontainebleau. Ses grains sont arrondis, d'un jaune pâle, plus ou moins roux du côté du soleil, à pulpe douce, très-agréable. Il mûrit facilement, même au nord de Paris.

16. GOUAIS; grappes assez grosses, à grains arrondis, d'un jaune verdâtre, à pulpe liquide, abondante, peu savoureuse.

17. GRISET BLANC; grappes petites, irrégulières, serrées, à grains ronds, d'un vert grisâtre; pulpe douce, sucrée, parfumée, très-agréable.

18. MEUNIER; grappes courtes, épaisses, serrées, à grains ronds, gros, d'un jaune très-pâle. Pulpe douce, sucrée, agréable.

19. VERJUS, *bordelais*, *bourdelas;* grappes composées, souvent extrêmement grosses, assez serrées; grains ovales, un peu plus renflés au sommet, gros, d'un vert jaunâtre, à pulpe ferme d'un blanc verdâtre. Il mûrit rarement, aussi ne l'emploie-t-on guère qu'en vert pour la cuisine.

20. CORNICHON BLANC; grappes longues, peu serrées; grains très-allongés, gros vers le milieu de leur longueur, amincis et un peu recourbés au sommet et à la base, ce qui leur donne un peu la forme de cornichons, d'un blanc jaunâtre,

à pulpe douce, sucrée, très-agréable; il lui faut une bonne exposition pour acquérir toute sa maturité.

21. Saint-pierre ; grappes grosses, serrées, à grains ronds, d'un blanc jaunâtre ; pulpe douce, sucrée, très-bonne.

B. raisins panachés.

22. Raisin d'Alep ; grappes de moyenne grosseur, peu serrées ; grains blancs, noirs et panachés de ces deux couleurs sur la même grappe ; pulpe liquide, peu parfumée.

23. Chasselas panaché ; grappe longue, lâche, à grains petits, blanchâtres, panachés de rouge ; pulpe molle, sucrée, un peu fade.

C. raisins noirs.

24. Précoce de la madeleine, *raisin de juillet;* grappe petite, serrée, à grains petits, ovales arrondis, d'un violet noir, très-couverts de poussière glauque ; pulpe verdâtre, peu sucrée. Tout le mérite de ce fruit consiste à mûrir en juillet et août.

25. Chasselas rouge ; il diffère du chasselas de Fontainebleau par la couleur de ses grains, qui sont rouges aussitôt que formés, et parce qu'il n'est nullement musqué.

26. Muscat violet; grappe allongée, à grains très-serrés, d'un violet roussâtre ; pulpe demi-ferme, sucrée, parfumée, très-bonne. Il ne mûrit parfaitement que dans les étés chauds.

27. Muscat rouge ; grappes un peu moins allongées et moins serrées que le muscat blanc ; grains arrondis, d'un rouge de brique ou pâle dans l'ombre, d'un violet pourpre du côté du soleil ; pulpe douce et musquée.

28. Muscat noir ; grappes allongées, étroites, peu serrées, à grains ronds, petits, noirs ou d'un violet foncé, couverts de poussière glauque ; pulpe rougeâtre auprès de la peau, peu musquée.

29. Cornichon violet ; fruit en tout semblable au cornichon blanc, mais grains violets, quelquefois verdâtres vers la tête. Il mûrit plus difficilement que l'autre dans les environs de Paris.

30. Corinthe violet ; fruit semblable au corinthe blanc,

mais à grains un peu plus gros, d'un violet clair; ils sont aussi sans pepins.

31. Bourguignon noir; grappes petites, raccourcies, serrées, à rafle d'un rouge foncé; grains ovales, d'un rouge foncé.

32. Pineau fleuri de la côte d'or; grappes moyennes; grains ovales, noirs, assez serrés, couverts d'une poussière glauque, à pulpe liquide, douce, sucrée, parfumée.

33. Teinturier; grappes courtes, un peu serrées, à grains d'un rouge violet foncé; pulpe de même couleur. On se sert de ce raisin pour colorer les vins.

34. Franconie a fruit long; grappe composée, longue et lâche; grains longs, noirs, très-couverts de poussière glauque, à pellicule dure, pulpe blanche, et pepins gros; médiocre en qualité sous le climat de Paris, où sa maturité est difficile.

35. Petit gamé rouge; grappes petites, un peu allongées, très-serrées, d'un rouge violet peu foncé, à grains ronds, de moyenne grosseur; pulpe douce, peu sucrée.

36. Verjus violet du Jura; grappes composées, très-grosses, à grains serrés, ronds, légèrement comprimés; pulpe plus douce que dans le verjus blanc.

On compte près de six cents variétés de raisins cultivés dans les vignobles; nous avons choisi dans ce nombre celles que nous avons jugées les plus propres à être élevées et soignées dans les jardins, pour fournir des fruits de dessert.

Culture. La vigne offre cela de singulier que dans chaque province, chaque département, on pourrait même dire dans chaque village, elle est cultivée par des méthodes particulières qui diffèrent entre elles du plus au moins. Il en est résulté que les auteurs, regardant comme les meilleurs les procédés du pays qu'ils ont le plus habité ou le plus affectionné, les ont adoptés sans de plus amples informations, les ont recommandés comme les seuls véritablement bons, et, pour cette raison, se sont tous contredits les uns et les autres.

Nous ne pensons pas, comme eux, que la vigne doit

se cultiver dans tous les pays de la même manière ; nous croyons même que l'expérience a dû apprendre à chacun les pratiques qui conviennent le mieux à la qualité du terrain, à la température habituelle, et aux influences du climat. Demandez à un Italien pourquoi il élève ses vignes à vingt ou trente pieds autour du tronc d'un arbre ; à un habitant du midi de la France, pourquoi il les élève à cinq ou six pieds sur des échalas, pourquoi enfin les habitans de Paris les tiennent le plus près de terre qu'ils le peuvent ; tous vous répondront que c'est l'expérience qui leur a enseigné ces méthodes, mais pas un ne vous déduira les raisons physiques que nous en avons données page 266. De là, et des remarques que nous avons faites dans toutes les parties de l'Europe que nous avons parcourues, nous avons conclu que partout où la vigne est cultivée depuis long-temps, elle l'est d'une manière avantageuse à la localité, et que l'expérience est le meilleur maître.

Nous ne prétendons cependant pas qu'on ne puisse en perfectionner encore la culture, mais cette perfection résultera dans chaque pays des observations faites sur les lieux mêmes, par les cultivateurs indigènes les plus intelligens, et non de la multitude des livres dans lesquels des auteurs, qui souvent n'ont pas les premières notions des lois de la végétation, *imaginent* de nouvelles pratiques. En conséquence nous laissons aux hommes estimables qui, dans les sociétés d'agriculture des départemens, ont consacré leur temps à l'observation et leurs veilles à leurs concitoyens, nous leur laissons, disons-nous, la tâche difficile, mais honorable, de faire disparaître ce que quelques pratiques particulières pourraient avoir de vicieux, et de perfectionner la culture des vignobles. Nous nous bornerons ici à traiter de la culture plus uniforme des raisins de table.

La vigne est plus sensible aux influences du climat qu'à celles du sol : elle réussit assez bien dans toutes

les terres, pourvu qu'elles ne soient pas trop humides ni marécageuses. Cependant elle préfère les terres calcaires, légères, profondes et chaudes. Ses racines se plaisent à travers les rocailles et les pierres, elles s'enfoncent à une grande profondeur à travers les fissures des rochers.

On la multiplie ordinairement de boutures auxquelles on donne le nom de *crossette*, *chapon*, etc., et de marcottes nommées *provins, recouchées, couchage;* rarement on la sème, parce que ce moyen est long, outre qu'on ne serait pas sûr de la qualité des fruits.

Les *boutures* sont des branches de l'année précédente, bien aoûtées, d'environ dix-huit pouces de longueur, auxquelles on laisse un talon d'un ou deux pouces pris sur le bois de deux ans. On peut les couper dès l'automne, et, mieux, après les fortes gelées. On les conserve le talon dans l'eau ou enterré dans une terre fraîche et à l'ombre jusqu'au moment de les planter, ce que l'on fait au printemps, dans le moment où la végétation des vignes commence à s'annoncer par le gonflement des boutons. Dans un terrain miné, ou au moins bien défoncé, ameubli par de bons labours, on creuse un trou de douze à quinze pouces, on y place la crossette en inclinant du côté du midi sa partie inférieure, on recouvre de terre et l'on ne laisse sortir que les deux yeux supérieurs au-dessus de la surface. Tous les autres soins se bornent à des sarclages, binages et arrosemens si l'on a planté contre un mur au midi et que la saison soit chaude et sèche.

Les *provins* ne sont rien autre chose que ce que nous avons appelé *marcottes simples* dans nos principes. Lors de la taille, on laisse dans toute leur longueur les sarmens les plus vigoureux destinés à fournir les couchages. Au printemps, on creuse une petite fosse de huit pouces de profondeur contre le cep, on y étend la marcotte, et on la recouvre de terre, en ne laissant sortir à

la surface que les deux yeux de son extrémité. L'année suivante elle est suffisamment enracinée pour être détachée de la mère, enlevée et transplantée ailleurs. Si l'on veut que cette transplantation ne retarde nullement sa croissance, ou si le jeune élève est destiné à voyager, il vaut beaucoup mieux faire la marcotte dans un panier ou dans un pot que l'on enterre auprès de la souche. Par ce moyen on peut l'enlever avec la motte, soit pour l'emballer, soit pour la replanter de suite.

Le semis, moyen précieux pour obtenir des variétés nouvelles ou au moins plus vigoureuses, se fait absolument de la même manière que celui des arbres à pepins, et les jeunes plantes se conduisent de même jusqu'à ce qu'on les mette en place pour les cultiver comme les marcottes et boutures. Dans le climat de Paris un sujet de semence ne rapporte guère de fruit avant la sixième ou septième année.

Il est encore un quatrième moyen de multiplication peu ou point employé dans quelques pays, et d'un usage général dans d'autres endroits. Nous voulons parler de la greffe. *Voyez* page 61.

Nous observerons que la vigne ne doit jamais se fumer avec des engrais frais, parce que les exhalaisons qui s'en élèvent s'attachent aux raisins et leur communiquent un mauvais goût qui, quelquefois même, passe dans le vin. On donnera à chaque espèce de terrain les engrais les plus convenables, c'est-à-dire que l'on divisera les terres trop fortes par des fumiers très-légers, tels que les cendres, la suie, la marne calcaire, les terres sablonneuses rapportées, etc., et que l'on donnera du corps à celles qui sont trop légères, en y mêlant des fumiers gras, des terres et des marnes argileuses.

Si l'on veut planter dans un terrain où il y a déjà eu de la vigne, il faut attendre pendant trois ans au moins que les racines des anciennes souches soient entièrement décomposées, et que la terre ait acquis de

nouveaux sucs nutritifs. On peut cependant planter de suite, pourvu que l'on change la terre à trois pieds de profondeur au moins, ou, si c'est en très-bon sol, en mêlant la terre de la fouille à une bonne quantité d'engrais très-consommés. Tous les ans on donnera deux ou trois bons labours, et on fumera toutes les fois qu'il sera nécessaire, ce dont on s'apercevra aisément à la langueur du végétal et à la faiblesse de ses pousses.

Quant aux soins à donner à la vigne pour la former, tailler, ébourgeonner, nous en avons traité dans tous leurs détails (page 257), et nous n'y reviendrons pas ici. La distance que l'on doit mettre entre chaque cep ne peut être indiquée, car elle varie selon la qualité du terrain, le climat, l'exposition même, tous accidens qui influent considérablement sur le développement de cet arbrisseau.

La vigne est sujette à plusieurs accidens qui lui nuisent plus ou moins. Les gelées tardives de printemps sont un des plus à craindre; leur effet nuisible se fait surtout remarquer lorsqu'au froid de la nuit succède un soleil ardent. On prétend que de la fumée de paille brûlée, dirigée avant le soleil levant sur les bourgeons attaqués, suffit pour les dégeler lentement sans qu'il en résulte de mauvais effets. Un arrosement à la gerbe, en manière de pluie fine, est meilleur encore, mais il ne peut guère se pratiquer que sur des treilles ou autres vignes couvrant un espace médiocre. Plusieurs maladies attaquent encore ce végétal intéressant; on y apporte les remèdes indiqués à l'article *maladies des végétaux*.

Les oiseaux attaquent le raisin aussitôt sa maturité, et en diminuent considérablement la récolte, si l'on n'a le soin de couvrir les treilles avec des filets. On garantit encore le fruit de leur voracité en le renfermant dans des sacs de papier ou de crin un peu avant sa maturité et dans le moment où il est très-sec, afin qu'il ne pourisse pas. Cette méthode offre encore l'avantage de le con-

server sur l'arbrisseau et avec toute sa fraîcheur, jusqu'aux premières gelées.

GROSEILLIER. (*Ribes*) ♄. Ce genre est composé de petits arbrisseaux épineux ou non épineux, tous intéressans par leurs fruits, quelques-uns par leur joli aspect, susceptibles, par la taille, de prendre en miniature toutes les formes des arbres fruitiers. On en cultive plusieurs espèces et un grand nombre de variétés

A. TIGES SANS ÉPINES.

1° GROSEILLIER COMMUN, *ou à grappes*. (*Ribes rubrum;* L.). Indigène. C'est le plus facile à former en boule, en quenouille, en éventail, etc; *voy.* page 269. Il a fourni plusieurs variétés.

a. *Groseillier ordinaire;* fruits rouges, petits, acides, peu estimés. On néglige généralement sa culture.

b. *Groseillier à gros fruits rouges;* fruits plus gros que le précédent, très-sucrés et moins acides, très-agréables. Arbrisseau très-rameux, remarquable par la vigueur de sa végétation.

c. *Groseillier à très-gros fruits rouges;* fruits en belles grappes, à grains atteignant quelquefois jusqu'à cinq lignes de diamètre, d'un acide prononcé, assez agréable. Arbrisseau délicat, d'une faible végétation, d'une propagation difficile.

d. *Groseillier à fruits couleur de chair;* fruits moins gros que les précédens, ayant à peu près la même saveur.

e. *Groseillier perlé;* fruits blancs, gros, transparens, sucrés, peu acides.

f. *Groseillier à petits fruits blancs;* fruits semblables à ceux du précédent, mais moins estimés à cause de leur moindre volume, moins transparens.

g. *Groseillier à gros fruits blancs d'Angleterre;* fruits très-transparens, à grappes allongées, lâches, de très-bonne qualité.

2° GROSEILLIER A FRUITS NOIRS, *cassis, poivrier*. (*Ribes nigrum;* L.) Indigène; fruits un peu plus gros que dans l'espèce précédente, noirs, d'une odeur forte et aromatique, plai-

sant à beaucoup de personnes. Arbrisseau ayant dans toutes ses parties une odeur forte comme son fruit.

a. *Groseillier noir à feuilles réniformes;* fruits plus petits que le précédent, de même qualité. L'arbrisseau a les feuilles très-velues.

b. *Groseillier noir d'Angleterre;* fruits très-gros, de même qualité que les précédens.

3° Groseillier doré. (*Ribes aureum;* H. P.). De l'Amérique septentrionale. Fruits noirs, en grappes, à grains allongés et d'une forme singulière, ayant la pulpe ferme et un parfum particulier. Cet arbrisseau charmant donne en avril ses fleurs d'un jaune doré, exhalant une douce odeur de girofle.

B. Tiges épineuses.

4° Groseillier a maquereau. (*Ribes uva-crispa;* L.). Indigène. Cette espèce a fourni un grand nombre de variétés dont la plupart ont été obtenues de graines dans notre établissement. En voici le tableau :

A. fruits verts ou jaunes.

a. *Fruits hérissés.*

1. Des bois à fruits verts.
2. Des bois à fruits ambrés.
3. Grosse blanche à nervures pâles.
4. Petite hérissée.
5. Jaune hâtive.
6. Petite jaune tardive.
7. Grosse verte ronde hérissée.
8. Couleur de chair ronde hérissée.
9. Verte blanche.
10. Verte longue légèrement hérissée.
11. Blanche hérissée.
12. Blanche ronde hérissée.
13. Jaune hérissée.
14. Jaune longue hérissée.
15. Verte longue très-hérissée.
16. Calebasse couleur de chair, superbe.
17. Cornichon.

b. *Fruits lisses.*

18. Des bois.
19. Auriculée.
20. Grosse verte longue lisse.
21. Verte longue lisse.
22. Verte commune lisse.
23. Verte ronde lisse.
24. Verte blanche lisse.
25. Verte grosse lisse.
26. Grosse blanche lisse.
27. Blanche lisse.
28. Grosse olive, superbe espèce.
29. Grosse ambrée lisse.
30. Petite jaune tardive.

B. FRUITS ROUGES OU VIOLETS.

a. *Fruits hérissés.*

31. Couleur de chair ronde hérissée.
32. Couleur de chair longue hérissée.
33. Violette ronde tardive hérissée.
34. Violette ovale hérissée.
35. Violette longue hérissée.
36. Violette très-longue hérissée.
37. Violette hérissée.
38. Petite violette ronde très-hérissée.
39. Petite pourpre hérissée.
40. Grosse pourpre hérissée.

b. *Fruits lisses.*

41. Rouge commune lisse.
42. Très-grosse ronde lisse.
43. Petite musquée lisse.
44. Très-grosse violette nouvelle d'Angleterre.
45. Violette ronde lisse.
46. Violette ovale lisse.
47. Violette turbinée lisse.

48. Couleur de chair longue lisse.
49. Grosse lobée.
50. Mignonne.

Les Anglais comptent plus de trois cents variétés de groseilliers épineux; nous en avons fait venir la plus grande partie en mars 1825, mais nous n'avons pas encore vu les fruits.

Culture. Les groseilliers ne sont pas difficiles sur le terrain dans lequel on les plante; ils viennent assez bien partout, cependant ils préfèrent les terres douces, fraîches et un peu sablonneuses; leurs fruits y viennent plus gros et moins acides. On les multiplie de graines que l'on sème comme les autres pepins, de boutures faites en automne ou après les gelées, plus ordinairement de rejetons que l'on détache des vieux pieds aux mêmes époques, ou de marcottes qui s'enracinent aisément.

Les soins à leur donner se bornent à quelques labours, et à les tailler comme nous avons dit page 269. Lorsque ces arbustes vieillissent, ils se couvrent de mousses et les fruits deviennent petits; il faut alors les renouveler en totalité. Les jeunes élèves donnent de très-beaux fruits et en quantité dès la seconde année de leur plantation. Il serait très-bien de faire cette opération tous les cinq ou six ans.

On peut conserver fort long-temps les groseilles à grappes sur les arbrisseaux, en enveloppant ces derniers de paille un peu avant l'entière maturité des fruits.

ÉPINE-VINETTE, vinetier. (*Berberis vulgaris*; L.) ♄. Arbrisseau indigène, épineux, dont les fruits ovales, allongés, en grappes, sont remplis d'une pulpe acide et assez agréable, dont on fait de très-bonnes confitures. L'écorce de l'arbrisseau sert à faire une assez belle teinture jaune.

On en cultive plusieurs variétés.

1° Vinetier ordinaire; fruits rouges.

2° VINETIER A GROS FRUITS ; fruits plus gros, d'un plus beau rouge.

3° VINETIER A FRUITS VIOLETS.

4° VINETIER DU CANADA.

5° VINETIER A GROS FRUITS ROUGES SANS PEPINS ; il ne manque de pepins que lorsque l'arbre a un certain âge.

Nous en avons de nouvelles espèces du Nypaule dont nous n'avons pas encore vu la fructification.

CULTURE. Les vinetiers sont encore moins difficiles que les groseilliers sur la qualité du sol ; ils réussissent partout en leur donnant les soins mentionnés page 270, et quelques labours.

On peut les multiplier de graines ; mais, comme elles mettent deux ans à lever et que les jeunes sujets exigent beaucoup de soins pendant leurs premières années, on est dans l'usage de les propager par rejetons, marcottes ou éclats, que l'on sépare et plante en automne.

MYRTILLE LUCET, *airelle anguleuse*, *raisin des bois* ou *de biches, brimbelle, moret, mouretier*. (*Vaccinium myrtillus ;* L.) ♄. Indigène. Petit arbuste de deux pieds, produisant en juillet des baies grosses comme un grain de raisin, semblables à celles de myrte, d'un bleu noirâtre, à pulpe liquide, un peu acide et sucrée, d'un goût assez agréable. On en fait de la confiture, et les cabaretiers s'en servent pour augmenter la couleur de leurs vins. On peut employer aux mêmes usages les baies de l'AIRELLE CANNEBERGE OU COUSSINETTE, (*vaccinium oxycoccos ;* L.) ; et si l'on habite le midi, ou que l'on ait une orangerie, celles de l'AIRELLE DU CANADA (*vaccinium macrocarpon ;* L.), dont les baies sont plus grosses.

CULTURE. Ces arbustes sont assez délicats et ne réussissent bien que dans une terre sablonneuse très-légère, fraîche et ombragée, mieux dans la terre de bruyère. On les multiplie de graines semées en terrine et terre fraîche, abritées du froid jusqu'à ce que le jeune plant

soit assez fort pour être mis en place. On peut encore les propager d'éclats et de marcottes, mais en général, leur culture est plus difficile qu'importante.

DEUXIÈME CLASSE.

Arbres craignant le froid et ne réussissant bien en pleine terre qu'au dessous du 43e degré de latitude.

OLIVIER CULTIVÉ. (*Olea europæa;* L.) ♄. Arbre du midi de l'Europe, de quinze à vingt-cinq pieds de hauteur, à feuilles persistantes, dont les fruits, nommés *olives,* se mangent lorsqu'ils ont été marinés, s'emploient en cuisine, et fournissent une excellente huile, dernier usage qui fait la plus grande partie de leur importance et la richesse de la Provence, du Languedoc, de l'Italie et de l'Espagne. Le bois de l'olivier est veiné, odorant, susceptible d'un beau poli; pour ces raisons il est recherché par les ébénistes et les tabletiers.

On en cultive un assez grand nombre de variétés, parmi lesquelles nous ne citerons que celles qui sont répandues dans le midi de la France.

1. OLIVIER SAUVAGE, fruits petits, peu abondans, de médiocre qualité.

2. OLIVIER FRANC AMELOU, *amélingue*, *amelode ;* fruits ayant un peu la forme d'une amande, excellents confits.

3. OLIVIER PICHOLINE; fruit petit, long, le meilleur confit, mais se conservant peu.

4. OLIVIER CAYANNE ou *aglaudan ;* fruit petit, rond, fournissant la meilleure huile.

5. OLIVIER CORMEAU ou CORNIAU ; fruit ressemblant un peu à celui du cormier et fournissant une huile très-fine.

6. OLIVIER AMPOULLEAU ; fruits gros, arrondis, fournissant une huile très-fine.

7. OLIVIER MOUREAU ; fruits ronds et précoces, fournissant d'excellente huile.

8. OLIVIER D'ESPAGNE; fruit assez gros et très-amer.

9. Olivier a feuilles de buis; fruits moyens; arbre très-robuste.

10. Olivier laurine; fruits gros, longs, bosselés, très-bons confits.

11. Olivier sauvage d'Espagne; fruit remarquable par son sommet tronqué.

12. Olivier a fruits longs; fruits d'un vert foncé.

13. Olivier a fruits blancs; fruits moyens.

14. Olivier royal; fruits gros, très-charnus.

15. Olivier verdale; fruits ronds, très-bons confits.

16. Olivier bouteilleau; fruits réunis en espèces de grappes.

17. Olivier pigau; fruits petits, ronds, panachés de rouge et de noir.

18. Olivier salierne; fruits petits, ronds, noirâtres.

19. Olivier de Lucques; fruits moyens, odorans.

Culture. Ces arbres réussissent assez bien dans toutes les terres; néanmoins ils se plaisent davantage dans celles qui sont légères et chaudes, et surtout au bord de la mer. Dans les terrains francs et substantiels, l'arbre devient grand et robuste, dans ceux qui sont sablonneux et maigres les fruits ont beaucoup plus de qualité. On ne les cultive guère avec avantage que depuis le 25e dégré de latitude jusqu'au 43e, ce qui prouverait qu'ils craignent également le froid et la trop grande chaleur. On a cru remarquer aussi que l'air de la mer leur est favorable et qu'ils produisent moins dans l'intérieur des terres que sur les bords de la Méditerranée.

On multiplie l'olivier de semences, de rejetons, de marcottes et de boutures, et on propage les variétés par la greffe, nos 1, 2, 3, 32, 65, 66, 67. Un moyen plus facile encore et que nous employons depuis une dixaine d'années avec le plus grand succès, c'est de greffer en fente ou en approche sur le troëne commun. Nous invitons les cultivateurs du midi à faire cet essai qui peut-être leur sera très-avantageux, surtout quand ils pourront employer pour sujet le troëne du Japon, parce qu'il est

plus vigoureux, que sa croissance est plus rapide, et que par conséquent il se trouve plus en équilibre de végétation avec l'olivier.

Il faut, pour semer, se procurer des noyaux des variétés les plus vigoureuses, croissant naturellement sur les montagnes, et mieux ceux des fruits sauvages de l'Archipel grec. On les sème aussitôt la maturité, ou on les fait stratifier, car sans cela ils ne lèveraient que la seconde année de la plantation. On les espace de manière à ce que les plants se trouvent à trois pieds de distance, en tous sens, les uns des autres. Du reste, on les traite dans la pépinière comme les autres arbres fruitiers. Lorsqu'ils sont assez forts, on les lève avec l'extrême précaution de ne pas rompre le pivot, on les met en place, en les espaçant de trente-six à cinquante pieds, selon la qualité du terrain, et on les greffe après leur parfaite reprise, s'ils ne l'ont été dans la pépinière. On donne des labours et des engrais comme aux autres arbres. Le moyen du semis est fort long, car un olivier ne fructifie guère qu'au bout de quinze ans; mais, si on l'employait, ce serait la meilleure manière d'empêcher cette dégénération dont se plaignent les habitans du midi.

L'olivier pousse beaucoup de rejetons dont on débarrasse son pied lorsqu'on ne les destine pas à fournir de nouveaux arbres; dans le cas contraire, on les laisse se fortifier pendant trois ans, après quoi on les lève et on les met en place.

Les marcottes se font avec des branches de la grosseur du bras, que l'on couche en terre pendant l'hiver pour leur faire prendre racines. On les détache de la souche, et on les lève l'année suivante.

On fait les boutures en automne et au printemps, avec du jeune bois. On les met en pépinière, et on les y laisse jusqu'à ce que les sujets soient assez gros pour être mis en place.

On peut encore multiplier cet arbre par ses racines.

En en coupant une près de la souche et élevant sa partie tronquée à la surface de la terre, elle ne tarde pas à émettre un bourgeon, qui se lève avec elle lorsqu'il forme un sujet assez vigoureux pour cela. Cette dernière méthode de propagation est préférable à la première, parce qu'elle épuise moins les arbres, surtout si on la pratique sur des racines peu importantes

Lorsqu'on a planté un quinconce d'olivier, il ne reste plus à leur donner que les soins mentionnés page 268. On peut cultiver des plantes céréales ou des légumes sous leur ombrage; les arbres n'en prospèrent que mieux, parce qu'ils profitent des engrais et des labours que nécessitent ces cultures.

JUJUBIER CULTIVÉ. (*Ziziphus sativa*; HORT. PARIS. *Ziziphus vulgaris*; ENCYCL. *Rhamnus ziziphus*; L.) ♄. D'Orient. Arbrisseau très-épineux, de dix à quinze pieds, naturalisé dans la Provence et le Languedoc, où ses fruits, nommés *jujubes*, acquièrent très-bien leur maturité. Ils sont oblongs, de la forme et de la grosseur d'une olive, d'abord verts, puis jaunâtres, et enfin rouges; leur pulpe blanchâtre est douce, sucrée, agréable sèche, excellente fraîche.

Le jujubier se multiplie de noyaux semés aussitôt la maturité, ou mis en stratification pendant l'hiver. Dans le midi on peut le semer en pépinière, et le conduire comme l'olivier, mais dans le nord de la France, où on est obligé de le cultiver en orangerie, on le sème en pots, sur couche et sous châssis. On peut aussi le propager de marcottes par strangulation ou par rejetons.

GOYAVIER POIRE, *guayavier*, *poirier des Indes*. (*Psidium pyriferum*; L.) ♄. Des Indes. Arbre dans son pays, arbrisseau de douze ou quinze pieds dans le midi de la France, où il est naturalisé. Il produit un fruit gros comme une pomme d'api, couronné comme une nèfle, d'abord verdâtre, puis jaunâtre, à pulpe molle,

parfumée, d'un acide doux, assez agréable. On le mange cru ou cuit avec du sucre.

Le goyavier, ainsi que sa variété plus robuste *à fruit en forme de pomme,* se cultive absolument comme l'oranger, et dans la même terre.

ORANGER. (*Citrus*). ♄. Originaire d'Asie. Sous ce nom on comprend sept espèces qui ont fourni un très-grand nombre de variétés, mais dont beaucoup donnent des fruits amers ou tellement acides qu'ils ne sont d'aucun usage, au moins comme substances alimentaires. Toutes se cultivent dans les jardins d'agrément dont elles font le plus bel ornement : aussi les décrirons-nous sans exception dans l'histoire des familles, et en suivant la marche botanique que nous nous sommes imposée dans les deux derniers volumes de cet ouvrage. Mais, dans le jardin fruitier nous ne devons parler que des espèces et variétés comestibles, et nous en donnerons seulement les noms pour éviter des répétitions inutiles. Nous ne citerons ici que la synonymie française de MM. Risso et Poiteau.

1. Oranger franc; fruit renfermant un suc abondant, agréable et sucré.

2. De la Chine; fruit très-bon, à écorce assez douce pour être mangée.

3. Duboisviolette; fruit un peu pyriforme, dont la pulpe se détache seule de l'écorce, au point de jouer dedans comme une savonnette dans sa boîte. Pulpe douce, sucrée, parfumée, excellente; la meilleure de toutes les oranges. Nous l'avons reçue directement de la Chine par M. Duboisviolette auquel nous l'avons dédiée.

4. A fruit précoce; fruit gros, très-bon, à écorce fine.

5. A fruit déprimé; fruit de moyenne grosseur, très-doux, très-bon.

6. Pyramidal; fruit petit, à pulpe ferme, médiocre.

7. A feuilles d'yeuse; fruit petit, doux, sucré, très-bon.

8. A feuilles crépues; fruit moyen, fade, peu sucré.

9. A fruits pyriformes; fruit à pulpe rouge à la circonfé-

rence, jaune au centre, très-agréable. L'arbre craint peu le froid dans les environs de Nice, et ses oranges se conservent fort bien.

10. ORANGER A LARGES FEUILLES ; fruit gros, à pulpe très-douce.

11. DE GÊNES ; fruit assez beau, à pulpe jaune au centre, rouge à la circonférence, sucrée, très-agréable.

12. DE NICE ; fruit assez gros, pesant, à pulpe sucrée, excellente.

13. A PETIT FRUIT ; pulpe pâle, très-douce, peu agréable.

14. A FRUIT NAIN ; fruit petit, à suc doux et agréable.

15. A FRUIT BOSSELÉ ; fruit assez gros, un peu acide quand il n'est pas en parfaite maturité.

16. A FRUIT CORNU ; fruit assez gros, muni d'appendices, à pulpe sucrée, très-agréable.

17. DE MALTE ; fruit rouge par place, de moyenne grosseur ; pulpe rouge, surtout à la circonférence, excellente.

18. A PULPE ROUGE ; fruit entièrement jaune, à pulpe rouge, très-bonne.

19. DE MAJORQUE ; fruit assez gros, à suc abondant, très-doux, agréable.

20. A FRUIT CACHETÉ ; fruit de moyenne grosseur, à pulpe douceâtre, médiocre.

21. A FRUIT MAMMIFÈRE ; fruit assez gros, à pulpe douce, excellente.

22. A FRUIT LIMÉTIFORME ; fruit mamelonné, à pulpe peu succulente, médiocre.

23. A FRUIT OBLONG ; fruit rougeâtre, à pulpe rouge, fort bonne.

24. A FRUIT ELLIPTIQUE ; fruit à pulpe rouge, douce, un peu sapide.

25. A FRUIT TORULEUX ; fruit de moyenne grosseur, à pulpe douce, très-bonne, mais un peu sèche.

26. A FRUIT CHARNU ; fruit globuleux, à suc doux, peu abondant.

27. A FRUIT RUGUEUX ; fruit gros, à suc doux et aqueux.

28 A FRUIT RIDÉ ; fruit petit, à pulpe rougeâtre et douceâtre, peu agréable.

29. POMME D'ADAM DES PARISIENS ; fruit de moyenne grosseur, à pulpe tendre, douce, fondante, très-bonne.

30. Oranger a longues feuilles; fruit gros, à pulpe très-médiocre.

31. Multiflore; fruit moyen, à pulpe douce, très-agréable.

32. A feuilles étroites; fruit petit, à pulpe rouge, très-bonne.

33. A fruit tardif; fruit gros, à pulpe rouge, excellente.

34. A fruit sans pepins; fruit petit, à pulpe d'un rouge foncé, excellente.

35. De Grasse; fruit gros, à pulpe jaune, bonne, mais un peu acide.

36. Portugais; fruit de moyenne grosseur, à pulpe jaune ou rougeâtre, bonne, mais un peu acide.

Il existe encore d'autres fruits mangeables, et même assez bons, dans les familles que les auteurs ont nommées pompelmouse, lumie, limon, etc.; mais, comme ils sont peu répandus, nous n'en parlerons que dans les volumes destinés à traiter des plantes d'agrément.

Culture. Dans la plus grande partie de la France, l'oranger ne se cultive qu'en caisse ou en pot, afin de pouvoir être serré en orangerie pendant l'hiver, et dans ce cas il n'est à proprement parler qu'un arbre d'ornement; il exige des soins particuliers dont nous donnerons les détails dans l'histoire des familles. Ici nous ne devons l'envisager que comme arbre fruitier et ne donner que sa culture de pleine terre.

Partout où l'oranger peut se cultiver en pleine terre, il n'est pas difficile sur le choix du terrain et réussit très-bien dans tous, pourvu qu'ils ne soient ni humides ni froids, ni trop légers ni trop compacts; toutes les expositions libres et aérées lui conviennent, excepté dans sa première jeunesse, époque à laquelle il lui faut absolument celle du midi. La température qui lui est la plus favorable est celle dont le terme moyen le plus constant est de dix à dix-huit degrés du thermomètre de Réaumur, et il paraît qu'il ne la trouve en France que sur les bords de la Méditerranée, ou à quinze ou vingt lieues tout au plus de ses rivages, car plus avant dans les terres il cesse d'être productif.

Les orangers se multiplient de graines, de boutures et de marcottes ; les variétés se propagent par le moyen des greffes que nous avons décrites nos 1, 2, 3, 67, 75, 108, qui leur sont communes avec la plupart des autres arbres fruitiers, et par celles qui leur sont propres, *voyez* page 75.

Pour l'opération du semis, on choisit et prépare les graines ainsi qu'il suit. On prend une certaine quantité des plus beaux fruits, on les met en tas au soleil, et on les y laisse fermenter pendant huit à dix jours, après lesquels on les jette dans de l'eau pour les faire macérer pendant quelques heures ; on broie les oranges dans les mains, et on laisse reposer le tout quelques instans ; on ramasse alors les pepins qui ont été au fond, et on jette ceux qui surnagent. Si la saison est favorable, c'est-à-dire, si l'on est au printemps et que la température soit à quinze degrés, on sème de suite ; dans le cas contraire, on attend. On fait sécher les pepins à l'ombre, et on les conserve dans des flacons bien bouchés, jusqu'au moment favorable.

Quand on veut semer, on prépare son terrain en l'unissant le mieux possible, on y enterre des pots ou des caisses dans lesquels on sème les graines, et l'on recouvre le tout d'un pouce de terre légère et meuble, ou mieux de terreau. On arrose ; et, si la température est favorable, le semis lève en quinze ou vingt jours.

Ordinairement pour avoir des arbres vigoureux on donne la préférence aux pepins de bigaradier franc ou sauvage ; cependant quelques cultivateurs choisissent ceux de l'oranger, quoiqu'ils croissent plus lentement, parce qu'ils résistent mieux au froid, qu'ils sont plus robustes et qu'ils donnent plus de fruits. Enfin, d'autres conseillent de se servir de semences de pompelmouses, et particulièrement du pompoléon.

Pendant la première année on se contente d'arracher les mauvaises herbes, et de donner des arrosemens pour

empêcher la terre de se dessécher. La seconde année on les lève, avec la précaution de leur laisser une petite motte aux racines; on coupe les petits rameaux et les feuilles inférieures, et on les replace en terre à huit ou dix pouces les uns des autres. Au printemps de la troisième ou quatrième année de germination, les sujets sont ordinairement assez forts pour être transplantés dans une pépinière plus spacieuse, ou en place. En février ou mars on les enlève avec la motte et on les espace, dans la pépinière, à dix-huit pouces les uns des autres; en place, à six ou sept pieds, si on veut les former en espalier; à neuf ou dix si c'est pour contrespalier, et à dix-huit ou vingt si c'est pour plein-vent. Du reste ces distances varient selon les espèces d'orangers et selon la qualité du terrain. Enfin, la cinquième année après qu'ils ont été semés, ils sont en état d'être greffés.

L'expérience a prouvé qu'il valait mieux greffer les orangers un an ou deux après leur plantation à demeure que dans la pépinière.

La multiplication par boutures est en usage principalement pour les poncires et cédratiers, quoiqu'elle réussisse également très-bien pour toutes les espèces. Depuis le mois de décembre jusqu'en février on peut opérer de cette manière : on prépare une bonne terre par des engrais et de profonds labours; on y ouvre des sillons à dix-huit pouces de distance les uns des autres, et à quinze pouces de profondeur; on choisit sur les orangers que l'on veut multiplier de petites branches, mieux, les longs bourgeons qui ont poussé pendant l'été, que l'on appelle *plumets* ou *gourmands*, et que l'on supprime ordinairement en automne, à moins qu'on ne les ait conservés pour cet usage. On les coupe à la longueur de dix-huit pouces, et on les taille en biseau à la base; on les enterre dans les sillons, en ne faisant sortir à la surface que deux ou trois yeux que l'on a eu le soin de laisser munis de leurs feuilles; on arrose cette

plantation quand il en est besoin, et on la couvre de litière pendant les nuits pour la garantir des fraîcheurs. Dès que les boutures ont poussé, on n'a plus à leur donner que les soins ordinaires à la pépinière. Quelquefois on emploie des éclats de racines à l'usage que nous venons de décrire. Le mode de multiplication par boutures est généralement répandu dans toute l'Europe méridionale, parce qu'il est plus prompt que le semis; mais néanmoins il fournit des arbres beaucoup moins vigoureux.

Quant à la marcotte, elle est rarement employée, parce qu'elle fournit des sujets faibles, chétifs, qui exigent beaucoup de soins; on la fait par étranglement selon la méthode ordinaire, ou par cépée; et, dans ce dernier cas, voici comment on agit. On greffe un sujet fort près du collet de sa racine, et on laisse pousser la tige; lorsqu'elle forme tronc, on la coupe à trois ou quatre pouces de terre, ce qui fait pousser un grand nombre de jets qu'on laisse se fortifier pendant deux ans. Alors on fait une ligature serrée à la base de chacun, on butte avec de la bonne terre, que l'on rapproche sur la souche de manière à former un encaissement de sept à huit pouces de hauteur. Il ne s'agit plus que de donner les soins nécessaires jusqu'à ce que les marcottes soient enracinées. Alors on les lève, et on les met en pépinière.

On visite souvent les jeunes élèves, soit qu'on les ait obtenus de semences, de boutures ou de marcottes; on détruit les limaces et les insectes qui les attaquent, on arrache les mauvaises herbes, on bine deux ou trois fois par an, et on donne de fréquens arrosemens pendant les chaleurs.

Lorsque les orangers sont en place, on les forme, taille et conduit, comme nous l'avons dit page 252. Deux fois par an on donne de profonds labours qui doivent pénétrer jusque sur les racines : le premier se fait au prin-

temps, le second à l'automne; les engrais leur sont indispensables, et tous leur conviennent très-bien, quoique chaque cultivateur donne la préférence à une combinaison particulière que souvent son voisin rejette pour en employer une autre. Cette dissidence dans les opinions et la pratique est tout simplement le résultat de la différence des terrains. Il est clair que, dans les terres fortes et compactes, les engrais végétaux capables d'alléger et de diviser la terre seront les meilleurs; dans ceux qui sont brûlans, des engrais froids conviendront davantage; dans les sols humides et frais, les détritus de matières animales et les poudrettes produiront plus d'effet, etc. C'est à l'intelligence du cultivateur à donner à son terrain les engrais qui lui seront le plus appropriés : l'essentiel est de ne les employer que lorsqu'ils sont bien consommés.

On ne fume guère les orangers que dans les mois de septembre et octobre, ou de février et mars, à l'époque des labours. On creuse une fosse circulaire autour de l'arbre à un pied ou dix-huit pouces de son tronc, et à huit ou dix pouces de profondeur; on la remplit d'engrais convenables, et on la recouvre de la terre de la fouille. On emploie ordinairement les engrais végétaux en automne, et les fumiers d'animaux au printemps. Dans cette opération essentielle on aura égard à l'âge et à la vigueur des arbres, ainsi qu'à l'épuisement de la terre.

Les arrosemens se feront toutes les fois que les arbres paraîtront en avoir besoin, ce qui se reconnaît parfaitement à la feuille, mais modérément, et avec de l'eau limpide ayant à peu près la température de l'atmosphère. Ce n'est guère que depuis les premiers jours de juin jusqu'en septembre qu'il est nécessaire d'arroser, et encore ne le fait-on que lorsque la température se maintient journellement à vingt degrés et au-dessus.

GRENADIER. (*Punica granatum;* L.) ♄. Des environs de Tunis. Cet arbre, qui s'élève souvent à vingt ou

vingt-cinq pieds dans les contrées où il croît en pleine terre, reste ordinairement arbrisseau quand il est cultivé en caisse dans le nord de la France. A ses belles fleurs rouges succèdent des fruits de la grosseur du poing et davantage, à écorce dure et cassante, renfermant une pulpe rouge et liquide, mêlée avec les graines d'une saveur acide et sucrée, fort agréable.

CULTURE. Les grenadiers ne sont pas extrêmement sensibles au froid, et passent même assez bien l'hiver en pleine terre dans les environs de Paris, pour peu qu'on les abrite avec de la paille; mais ils ne produisent sûrement du fruit qu'au-dessous du 43ᵉ degré de latitude. On les multiplie de semences semées au printemps et traitées comme celles d'orangers, de boutures et de marcottes par strangulation faites selon les méthodes ordinaires, et par les rejetons nombreux qui croissent au pied. Du reste on les cultive comme l'oranger, et ils réussissent parfaitement dans les terrains substantiels, secs et chauds. On les taille et dirige comme nous l'avons enseigné page 256.

FIGUIER CULTIVÉ. (*Ficus carica;* L.) ♄. Indigène. Cet arbre, s'élevant de quinze à vingt-cinq pieds, produit deux fois par an des fruits délicieux, mangés frais, très-bons et recommandés dans certains cas en médecine lorsqu'ils sont desséchés. Le bois du figuier est blanc, tendre, moelleux, et ne sert presqu'à aucun usage; cependant les serruriers et les armuriers l'emploient quelquefois pour frotter et polir leurs ouvrages, parce qu'étant spongieux et mou, il prend facilement l'huile et l'émeri. Dans les pays chauds, tels que la Provence, le Languedoc, l'Italie et l'Espagne, on cultive une grande quantité de variétés de figuiers, mais toutes ne réussissent pas au-dessus du 44ᵉ degré de latitude. Nous marquerons d'un astérisque les variétés qu'on peut cultiver avantageusement dans les climats moyens de la France. Nous extrairons de l'excellente monographie

du genre figuier, de M. Loiseleur des Lonchamps, la description de toutes les variétés cultivées.

A. FIGUES BLANCHES, JAUNES OU VERDATRES.

* Fruits aussi longs que larges, ou plus larges que longs.

1.* FIGUE BLANCHE ou *grosse blanche ronde ;* fruit gros, de deux pouces de longueur et à peu près autant de largeur, renflé vers la tète, pointu à la base, lisse, vert pâle ou blanchâtre, sucré, très-agréable. Ceux d'automne sont meilleurs que ceux de printemps.

2.* D'ARGENTEUIL. Variété de la précédente, n'en différant que très-peu, et seulement par l'influence du climat. Les habitans d'Argenteuil, qui la cultivent beaucoup, en fournissent presque exclusivement la capitale.

3. DE SALERNE ; fruit blanc, globuleux, de dix-huit à vingt lignes de diamètre, précoce, fondant, excellent sec; terrain sec et élevé.

4. DE GRASSE ; fruit blanc, peu rempli, de près de trois pouces de diamètre sur vingt-quatre à vingt-six lignes de hauteur; chair de médiocre qualité. Terrain humide ou arrosable.

5. GRAISSANE ; fruit blanc, comprimé au sommet, d'un goût fade, surtout celui de première saison.

6. DE MARSEILLE ; fruit petit, arrondi, d'un vert pâle ou blanchâtre, à pulpe rouge, excellent frais et sec, mais demandant beaucoup de chaleur, et ne réussissant bien que dans les parties les plus méridionales de la France.

7. DE LIPARI, ou *petite blanche ronde;* fruit le plus petit de tous, n'ayant que six à huit lignes de diamètre, presque globuleux, blanchâtre, très-sucré.

** Fruits plus longs que larges.

8.* COUCOURELLE BLANCHE, *angélique, melette ;* fruit blanc, arrondi, relevé de nervures, de quatorze lignes de diamètre sur seize à dix-huit de hauteur. Celui de première saison est plus allongé et meilleur que l'autre. Terrain sec pour hâter la précocité du fruit.

9.* ROYALE, *figue de Versailles;* fruit peu rempli, de dix-huit

à vingt lignes de diamètre sur vingt-deux à vingt-quatre de longueur, ressemblant beaucoup à la figue blanche; bon sec.

10. Figue verte, *figue de cuers* ou *des dames*, *trompe-chasseur;* fruit d'un vert foncé tirant sur le bleu, rouge en dedans, de dix-huit à vingt lignes de diamètre, sur vingt-quatre à vingt-six de hauteur, à pédoncule fort long. Terrain gras et humide.

11. Grosse jaune, *aubique blanche;* fruit le plus gros de tous, pesant quelquefois jusqu'à quatre ou cinq onces, d'abord jaune, puis blanc en mûrissant; pulpe rouge, d'un goût agréable et très-sucré. Tout terrain, mieux dans des lieux humides.

12. Longue-marseillaise, *grosse blanche longue;* fruit uni, blanc, un peu rouge à l'intérieur, de quatorze à seize lignes de diamètre, sur vingt-cinq de hauteur; les fruits précoces sont douceâtres, beaucoup moins agréables que ceux d'automne. Terrain humide; beaucoup de chaleur.

13. Seirolle; fruit de neuf à onze lignes de diamètre sur seize à dix-huit de longueur, blanc à l'intérieur, fade lorsqu'il est frais, excellent sec. Terrain sec.

14. Cotignacenquos; fruit allongé, un peu comprimé, d'un vert blanchâtre, à œil rose ou jaune; il a de vingt à vingt-deux lignes de longueur, sur douze à quatorze de diamètre; il est assez bon frais et sec, et sèche souvent sur l'arbre après la maturité. Terrain sec.

15. Barnissotte blanche; fruit allongé, comprimé au sommet, très-rouge en dedans, tardif, de seize à dix-huit lignes de diamètre, sur vingt-quatre à vingt-six de longueur; excellent.

16. Velue, *perouas;* fruit d'un vert clair, à peau épaisse couverte de poils et de petits points blancs, de quatorze à seize lignes de diamètre, sur vingt-quatre à vingt-six de longueur; bon sec. Arbre très-productif, en tout terrain.

B. FIGUES ROUGEATRES, VIOLETTES OU BRUNATRES.

* Fruits aussi longs que larges, ou plus larges que longs.

17. Barnissote, ou grosse bourjassotte; fruit globuleux, comprimé, de vingt-six à vingt-huit lignes de diamètre, sur

vingt-quatre à vingt-six de hauteur, d'un violet foncé, couvert de poussière glauque, et à pulpe rouge; les premiers sont peu agréables, mais les seconds excellens. Terrain gras et un peu humide.

18. Figue petite bourjassotte, *sarreigne, verdale;* fruit d'un violet foncé, à peau épaisse, peu sujet à se crevasser, à pulpe rouge, excellente; il a de vingt-deux à vingt-quatre lignes de diamètre. Terrain gras et un peu humide.

19. Rose-blanche, *rousse;* fruit comprimé au sommet, globuleux, à peau brune sur un fond blanchâtre, et pulpe d'un rouge vif. Terrain sec.

20. Petite violette de l'Ile-de-France; fruit comprimé au sommet, allongé vers le pédoncule, à peau d'un violet brun, et pulpe blanche mêlée de filamens rouges, de médiocre qualité. Nous l'avons obtenue de graines que nous avons reçues de l'Ile-de-France.

** Fruits plus longs que larges.

21. Servantine ou cordelière; fruit de la première sève, oblong, relevé de nervures longitudinales, de dix-huit à vingt lignes de diamètre, sur vingt-quatre à vingt-six de hauteur, d'un rouge clair, et d'une saveur délicieuse. Fruit de la seconde sève plus petit, grisâtre ou cendré, extrêmement mauvais. Terrain un peu humide.

22. Rose-noire; fruit allongé, d'un rouge un peu foncé, à pulpe blanche, excellente sèche. Terrain sec.

23.* Violette, *mouissonne;* fruit à peau très-fine, bleuâtre ou violette, ordinairement crevassée; pulpe rouge, excellente. Les figues de la première sève sont plus allongées que les autres; elles ont de vingt à vingt-deux lignes de diamètre sur vingt-quatre à vingt-six de longueur, tandis que les secondes n'en ont guère que le tiers, mais sont également bonnes. Terrain ni trop sec, ni trop humide.

24. Aubique noire, *grosse violette longue;* fruit allongé, aminci vers le pédoncule, renflé et comprimé au sommet, d'un pourpre obscur presque noir, couvert de poussière glauque, d'un rouge brillant à l'intérieur. Les premières figues ont six à sept pouces de tour sur trois de hauteur; celles d'automne n'ont que quatorze à seize lignes de diamètre sur vingt-deux à

vingt-quatre de hauteur. Les unes et les autres sont de qualité très-médiocre. Tout terrain.

25. Figue petite violette ; fruit ne différant du précédent que par son moindre volume ; du reste, même qualité.

26. Du Saint-Esprit ; fruit ressemblant beaucoup à l'aubique noire ; d'un goût fade et aqueux qui en fait la plus mauvaise de toutes les figues.

27.* Poire, *figue de Bordeaux, petite aubique ;* fruit à base verte et allongée en pointe, partout ailleurs d'un violet foncé ou rouge brun parsemé de petites taches d'un vert clair, avec des côtes très-apparentes ; pulpe d'un fauve rougeâtre. Il est long de vingt-six à trente-deux lignes, et large de quinze à vingt-deux. Les figues de la seconde sève sont meilleures que celles de la première. Terrain un peu humide.

28. Blavette ; fruit long, de seize à dix-huit lignes de diamètre sur vingt-quatre à vingt-six de hauteur, violet, à pulpe très-rouge, excellente. Terrain gras et humide.

29. Barnissenque ; fruit arrondi au sommet, rétréci subitement à la base, à pédoncule oblique, de dix-huit à vingt lignes de diamètre sur vingt-une à vingt-trois de hauteur, violet, à pulpe rouge, excellente. Terrain gras et arrosable.

30. Verte brune ; fruit vert, prenant une teinte de violet foncé au soleil, à pulpe rouge, de dix à douze lignes de diamètre ; excellent.

31. Bellonne ; fruit comprimé au sommet, de vingt-six à vingt-huit lignes de longueur, sur vingt-une à vingt-quatre de diamètre. Les deux récoltes sont de même qualité, très-bonnes. Terrain un peu humide, ou arrosable.

32. De Bargemon ; fruit tardif, allongé, d'un violet pâle sur un fond jaunâtre, et un peu coloré à la partie supérieure, de douze à quatorze lignes de diamètre sur dix-huit à vingt de hauteur, excellent frais et sec. Terrain élevé.

33. Perroquine ; fruit d'un violet foncé, couvert de poussière glauque, de vingt-quatre à vingt-six lignes de longueur, de quatorze à seize de diamètre, bon sans être délicat. Les fruits de la seconde sève sont plus petits. Terrain sec.

34. Négrone ; fruit petit, d'un rouge brun, rouge-pâle à l'intérieur, d'une qualité médiocre, mais n'étant jamais attaqué par les insectes lorsqu'il est sec. Tout terrain.

35. Figue brayasque, *bouffos;* fruit ovale, brusquement aminci vers le pédoncule, de médiocre qualité, mais hâtif et peu sujet à couler. Tout terrain.

36. Coucourelle brune ; fruit brun, allongé, de dix à douze lignes de diamètre sur douze ou quatorze de longueur, hâtif. Les figues de la seconde récolte sont moins allongées, plus petites, et d'une couleur moins foncée. Terrain sec, arbre très-productif.

37. Mourenaou ; fruit globuleux, comprimé, à peine plus haut que large, à peau épaisse, d'un pourpre violet, à pulpe blanche, peu agréable.

Culture. Les figuiers ne sont pas très-sensibles aux gelées ordinaires, et résistent assez bien aux hivers de Paris, moyennant quelques précautions dont nous parlerons. Ils aiment en général une terre légère, sablonneuse, chaude, mais ils réussissent assez bien partout. Dans le nord on les voit pousser vigoureusement dans les décombres, au pied des murs au midi, et même dans les cours pavées. Dans le midi, ils se plaisent dans les sols les plus arides, et on les rencontre jusque dans les fissures des rochers et dans les trous des vieilles murailles.

On peut les multiplier de plusieurs manières : 1° par semences, 2° par rejetons, 3° par marcottes, 4° par boutures, 5° enfin par la greffe.

Le moyen du semis est long, et surtout incertain dans ses résultats, parce que les variétés ne se reproduisent pas franches, mais c'est la seule manière d'en acquérir de nouvelles. On choisit les meilleures espèces, et seulement parmi celles qui sont très-mûres, ou plutôt qui se sont flétries sur l'arbre ; on les écrase dans un vase plein d'eau, et on ne recueille que les graines qui se précipitent au fond ; celles qui surnagent doivent être rejetées. Dans le midi on se contente de les semer en pleine terre bien ameublie, de les peu recouvrir et de les arroser. En peu de temps elles lèvent et fournissent de jeunes

arbres qui ne demandent aucun soin particulier. Dans le nord il n'en est pas de même : il faut semer sur couche et en terrine, afin de pouvoir rentrer le plant en orangerie, au moins pendant le premier hiver. Au printemps suivant on peut le placer en pleine terre et le traiter comme les autres sujets.

Les rejetons se détachent des vieux pieds avant qu'ils soient assez gros pour les épuiser, mais cependant quand ils sont assez forts pour ne pas faire attendre trop longtemps leurs fruits. Le plus ordinairement ils sont bons à lever à l'âge de deux ans.

Les marcottes se font en mars ou avril, sur des branches à fruit âgées de deux ans. On les couche dans la terre sans autres précautions, ou on les fait en pot et en panier pour pouvoir, lorsqu'on les détache, les planter avec la motte. Au printemps on les sèvre de la mère, on les plante dans des trous de deux pieds de largeur et de profondeur, et on leur donne quelques arrosemens jusqu'à parfaite reprise.

Les boutures se font en mars ou en avril, avec du bois de deux ans. On choisit une branche longue de deux pieds et demi ou trois pieds, munie dans le bas d'un ou deux rameaux que l'on se garde bien de couper, car ce sont eux qui fourniront les racines les plus vigoureuses. On ménagera aussi le bouton ou l'œil supérieur, parce que c'est lui qui doit fournir la tige, les autres ne donnant que de faibles bourgeons. On prépare un trou comme nous l'avons dit pour la marcotte, et on y enfonce la bouture de manière à ce qu'il y ait six pouces au plus qui dépassent à la surface. On arrose, surtout si le printemps est sec, jusqu'à ce que la reprise soit opérée.

Si l'on en excepte les greffes en approche, toutes les autres généralement employées pour les arbres fruitiers peuvent se pratiquer sur le figuier ; cependant on donnera la préférence à celles en fente, en couronne et en sifflet. On aura la précaution de fixer à un tuteur les

jeunes bourgeons des greffes, car sans cela le vent les romprait avec la plus grande facilité.

Cet arbre est d'une reprise assez difficile à la transplantation, aussi on ne doit jamais élever les jeunes plants en pépinière comme les autres arbres fruitiers, mais en place. Dans les provinces méridionales sa culture est extrêmement facile : il ne demande que quelques labours, à être débarrassé des rejetons qui croissent au pied et l'épuisent, et à être conduit comme nous le disons page 268.

Dans les parties de la France où le figuier peut être atteint par les gelées, il faut l'en préserver; et pour cela on emploie deux moyens. Le premier consiste à l'envelopper de paille, et le second, que nous allons décrire, à l'enterrer; mais on ne peut user de ce procédé que dans les terres sèches et saines. Dès qu'on se voit menacé de fortes gelées, on nettoie l'arbre des feuilles et des fruits qui peuvent encore y être, on creuse une petite fosse à son pied; en courbant les branches sans efforts brusques, et doucement afin de ne pas les rompre, on vient aisément à bout de les y coucher; alors on les recouvre de six pouces de terre au moins, on butte les parties que l'on n'a pas pu courber; et, si la saison devient très-rigoureuse, on jette dessus de la litière, des feuilles ou de la fougère sèches. On peut laisser l'arbre dans cet état pendant deux mois et demi ou trois mois sans lui faire le moindre dommage. Quand les froids sont passés, on le déterre et on redresse ses branches. A Argenteuil, près de Paris, où l'on cultive des champs immenses de figuiers, les habitans n'ont pas d'autres méthodes pour les préserver du froid. S'il s'en trouve de gelés, ils les coupent jusque sur le collet de la racine, ainsi que les branches devenues trop fortes pour être ployées, et ces arbres poussent rapidement de nouveaux jets qui donnent des fruits au bout de deux ans.

Les figues sont souvent sujettes à tomber avant leur maturité ; on les en empêche en pinçant le bouton terminal du rameau qui les porte, ou en arrosant l'arbre si cet effet provient de la sécheresse de la terre, ce qui arrive assez fréquemment. Si on veut les avoir mûres quinze jours avant l'époque ordinaire, ou même s'en assurer la récolte dans les années tardives, on pique leur tête avec une épingle trempée dans l'huile ; ou, mieux, quand les fruits sont au tiers de leur grosseur, avec la pointe d'un canif on cerne la partie de la tête où se trouvent les fleurs mâles, et on l'enlève. La plaie se recouvre, et la figue n'en est pas moins grosse.

On emploie sur les figuiers sauvages de la Grèce un mode de fécondation artificiel que l'on nomme *caprification ;* mais, comme ces arbres ne sont pas cultivés dans les autres parties de l'Europe, nous n'en parlerons que dans l'histoire des familles.

JAMBOSIER. EUGENIA, JAMROSE, JAMBOSE, POMME-ROSE. (*Eugenia jambos ;* L.) ♄. Des Indes. Cet arbre, de dix à quinze pieds, ne peut se cultiver en pleine terre que dans le midi de la France et dans les parties chaudes de l'Europe. Il fleurit de mai en septembre, et produit un fruit assez gros, d'un blanc jaunâtre, arrondi, à pulpe douce, sucrée, ayant une agréable odeur de rose.

Il se plaît dans les terres franches-légères, à exposition chaude et abritée, où on le cultive comme l'oranger, à cette différence près qu'il lui faut plus d'arrosemens. On le multiplie aussi de semences, de boutures et de marcottes. Les Français établis dans les Indes nomment ses fruits *pommes-roses* et *jambes-rosades*. Il serait avantageux de naturaliser cet arbre dans les parties de la France où la température le permet.

FIN DU DEUXIÈME VOLUME.

Le Manuel complet du Jardinier formera 4 volumes in-8° de 500 à 700 pages, ornés du portrait de l'auteur et des planches nécessaires à l'intelligence du texte. Ces quatre volumes paraîtront en huit livraisons à trois mois d'intervalle ; la seconde a paru en août 1825. Prix de chaque livraison : 4 fr. 50 c., et 5 fr. 50 c. franc de port.

Les souscripteurs, après le 15 octobre 1825, paiéront chaque livraison 5 fr., et 6 fr. franc de port.

Ordre des livraisons.

1er volume.	1re livraison.	Histoire, composition et ornement des jardins; leur formation, choix du terrain, travaux préparatoires du sol, et constructions.
	2e livraison.	Principes de physiologie végétale ; multiplication des espèces et variétés; entretien et soins des végétaux pendant toute leur durée.
2e volume.	3e livraison.	Traité et monographie de la greffe et de la taille.
	4e livraison.	Plantes potagères et arbres fruitiers.
3e volume.	5e livraison.	Plantes et arbres d'agrément, classés selon l'ordre des familles naturelles.
	6e livraison.	. . . . . id. . . . . . id.
4e volume.	7e livraison.	. . . . . id. . . . . . id.
	8e livraison.	. . . . . id. . . . . . id.

On trouve a la même librairie,

Et chez madame Huzard, imprimeur-libraire, rue de l'Éperon, n° 7 :

1° Le Catalogue des Arbres fruitiers ;

2° Le Catalogue des Rosiers, Dahlia, Pœonia, Chrysanthèmes et Camellia ;

3° Le Catalogue général des Arbres, Arbustes et Plantes, tant de serre que de pleine-terre ;

Cultivés dans l'établissement de M. Noisette.

Paris. — Imprimerie de Casimir, rue de la Vieille-Monnaie, n° 12.

